



Champagne Extra Brut

Clos des Goisses, Philipponnat

Für besondere Momente

Beschreibung:

Die Einzellage Clos des Goisses liegt in optimaler Südlage am feinsten Hang von Mareuil-sur-Ay und ist nicht nur einer der ältesten, ummauerten Weinberge der Gegend, sondern auch einer der steilsten. In 14 separaten Parzellen reifen hier exzellente Trauben für den kräftigsten aller Champagner von Philipponnat – ein vollmundiger Jahrgangs-Champagner, der überwiegend in Holzfässern ohne malolaktische Gärung vinifiziert wurde, mit außergewöhnlich komplexem Geschmack und einem langen Abgang.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-funkelndes Goldgelb. Im Duft mit viel Brioche, Pfirsich, Limette und frischem Gebäck. Vollmundig und intensiv im Mund, komplex und dicht, viel Textur, Frucht und intensive Terroirmineralität. Zeigt extreme Vielschichtigkeit und Klasse bis ins ultra lang währende Finale. Großer Champagner für besondere Momente, der noch viele Jahre weiter reifen und sich verfeinern wird.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Philipponnat

Ausbau: 96 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 85% Pinot Noir, 15% Chardonnay

Artikelnummer: 1126013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Clos des Goisses
Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 99/100, James Suckling 97/100, Parker 98/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	85% Pinot Noir, 15% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.