



Champagne Blanc de Blancs

Palmer & Co

Aus besten Premier-Cru-Lagen

Beschreibung:

Für diesen Chardonnay-Champagner hat Palmer nur beste Grundweine von der Côte de Sézanne verwendet. Helles Gold im Glas, floraler Duft, frische Säure im Mund, Toast und Butter, Vanille und nussige Aromen, seidig und straff im Finale.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, im Duft subtile Zitrusaromen, weiße Blüten und Mandelaromen. Im Mund seidig und mineralisch zugleich, fantastische Balance aus feinwürziger Terroirfrische, Saftigkeit und Säurefrische. Moderate Dosage, um dieses Gleichgewicht optimal zu unterstreichen. Lang anhaltender Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

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
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	Chardonnay
Artikelnummer:	11264--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Palmer & Co

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93+/100
Rebsorte(n):	Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
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.