



Sparkling Blanc de Blancs Brut

England PDO, Nyetimber

Großer Schaumwein aus England

Beschreibung:

Schaumwein aus England ? Was anfangs noch verblüffen kann, begeistert ab dem ersten Schluck. Englischer Schaumwein kommt stilistisch sehr nah an Champagner heran. Grund dafür ist zum einen der Klimawandel, der Weinbau in England begünstigt und zum anderen die Verwandtheit der Böden, die an beiden Orten von Kreide geprägt sind.

Hier haben wir einen Schaumwein aus 100 % Chardonnay, also einen Blanc de Blancs, für den ausschließlich Trauben aus einem Jahrgang verwendet wurden.

Der Blanc de Blancs hat bei Nyetimber eine große Tradition, war es doch der erste Wein, den das Haus erzeugte.

Aromenprofil:

Leuchtendes strohgelb mit feinsten Perlage. Im Duft von floralen Aromen und Zitrusfrucht geprägt und untermalt von einer Spur Vanille und frischem Brioche. Am Gaumen animierend und von kristalliner Frische, tolle Frucht und Saftigkeit durch den Chardonnay. Langes, komplexes Finale, das immerzu Lust auf Mehr macht.

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: Vereinigtes Königreich

Produzent: Nyetimber

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1130216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sparkling Blanc de Blancs Brut

England PDO
Nyetimber

Herkunft: Vereinigtes Königreich
Ratings: Vinous 93/100, Score 18.5/20
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.