



## Champagne Extra Brut Grand Cru

Brimoncourt

Aus sechs "Grand crus"

**Beschreibung:**

35% Chardonnay, 40% Pinot Noir and 25% Pinot aus 12 verschiedenen Crus (Villers-Marmery, Chouilly, Vertus, Avenay Val d'Or, Mailly, Rilly la Montagne, Ludes, Oger, Hautvillers, Villedommange, Vincelles and Avize). 48 Monate Hefelager, Basis aus dem Jahrgang 2010. Perfekt als Apéritif, zudem kongenial zu verschiedenen Käsesorten, ebenso wie zu Lachs oder als Variante zu frischen Erdbeeren, Himbeeren oder Gebäck

**Aromenprofil:**

Zartes Hellgelb, feinste Perlage, im Duft mit saliner Mineralik, Puresse Zitrus und weißen Früchten. Im Mund voll und animierend zugleich, eine wahre Attacke von Frische, würzige Art, Zitruskick und viel Druck bis zum letzten Schluck.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11405--

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Champagne Extra Brut Grand Cru**

Brimoncourt

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Wine Enthusiast 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.