

## Champagne Brut

Blanc de Noirs, Jeeper

Ein perfekter Champagner zum Essen



### **Beschreibung:**

1949 gegründet bezieht sich der ungewöhnliche Name als Tribut an den Gründer, der stets in seinem JEEP durch die Weinberge fuhr, den er nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges von den Amerikanischen Befreierern erworben hatte und der ihm viele Jahre ein treuer Begleiter war. Aus roten Trauben weiß vinifiziert. 65% Pinot Noir und 35% Pinot Meunier. Gereift in Holzfässern, mindestens 3 Jahre auf der Hefe gelagert, bevor er degorgiert wird. Niedrigere Dosage von nur 5 Gramm.

### **Aromenprofil:**

Intensives Goldgelb mit grünlichen Einschlüssen, im Duft und am Gaumen kraftvoll-intensiv und mit viel schwarzen Beerenfrüchten, Gewürzen, getoastetem Brioche und nussigen Aromen ausgestattet. Der Pinot Noir sorgt für Power, das Drittel Pinot Meunier für wundervolle Frucht, Länge und Würze.

### **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

**Produzent:** Jeeper

**Ausbau:** 36 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 65% Pinot Noir, 35% Meunier

**Artikelnummer:** 11644--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut

Blanc de Noirs  
Jeeper

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Gilbert & Gaillard 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Pinot Noir, 35% Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<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.