

Champagne Brut Millésimé

Cuvée Grenat, Prestige des Sacres

Edler Vintage-Champagner

Beschreibung:

Nach der fünfjährigen Reifezeit präsentiert sich dieser Jahrgangs-Champagner aus Pinot Noir und Chardonnay sehr elegant und begeistert mit seiner außergewöhnlichen Balance von Volumen und Spritzigkeit. Das zarte Bouquet ist komplex, aber dennoch jugendlich-frisch. Im Mund zeigt er sich kraftvoll, dicht und intensiv, zugleich aber auch finessenreich, feinerlig und lebendig – der reiche Geschmack wird großartig ergänzt von kalkiger Mineralität, spannender Salinität und einer perfekt integrierten Säure.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, Aromen von weißem Pfirsich, Brioche mit Salzbutterm bestrichen, dezenter Honigton und frische Wildkräuter. Viel cremige Saftigkeit und Mundfülle, ein Champagne wie ein Wein so dicht, Eleganz und Kraft subtil vereint. Langer Nachhall. Beste Vintage Qualität hier und langes Hefelager.

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: Prestige des Sacres

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Artikelnummer: 1191513



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Cuvée Grenat
Prestige des Sacres

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
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.