

## Champagne Blanc de Blancs Brut

Chouilly Grand Cru, Legras & Haas

Edler Grand Cru aus dem berühmten Terroir von Chouilly

### **Beschreibung:**

Für diesen sortenreinen Chardonnay-Champagner verwendet Legras nur Grundweine aus Grands-Crus-Lagen. Goldgelb mit grünen Reflexen, Zitrus und Rhabarber in der Nase, am Gaumen sehr fein – die Mousse ist ganz zart, dazu eine delikate Biskuitnote, seidig und elegant bis ins Finale. Ein Muss für Liebhaber filigraner Champagner.

### **Aromenprofil:**

Funkelndes Gelb mit sehr feinem Mousseux, duftet bereits mineralisch, frisch und würzig, es dominieren ebenso am Gaumen Zitrusfrucht, Holunder, Birne und Geißblatt. Große Klarheit und Transparenz, hervorragende Länge und Persistenz im Finale

### **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:** Legras & Haas

**Ausbau:** 8 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 12087--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs Brut

Chouilly Grand Cru  
Legras & Haas

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<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.