

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Chouilly Grand Cru, Legras & Haas

Komplexer Champagner aus Premier Cru Lagen



Beschreibung:

Der Sélection stammt zu 100 % aus Premier Cru Lagen in Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or. Die Reben sind über 50 Jahre alt und ergeben komplexe Grundweine. Es handelt sich hier nicht um einen Jahrgangschampagner, sondern um eine Cuvée aus verschiedenen Jahren. Der Sélection hat etwa 40 % Reserveweine. Die Weine wurden im Stahltank ausgebaut, bevor sie auf die Flasche kamen und hatten knapp 35 Monate Hefelager bevor die Anfang 2020 mit 7 g/L Restzucker degorgiert wurden. Durch den hohen Anteil von Pinot Noir (Spätburgunder) erhält der Wein eine würzige Tiefe.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, hochfeiner, von flüssigem Gestein geprägtes Bouquet, feine salzig-würzige Art. Ein fantastischer Champagner ohne Süße, konturiert und präzise in seiner Art, zeichnet das Terroir Chouillys perfekt nach. Langer, tiefgründiger Nachhall mit viel großartiger Länge.

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:	12088--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Chouilly Grand Cru
Legras & Haas

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Score 19.00/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate imahltank
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.