

Champagne Prestige Blanc

Premier Cru Brut, De Watère

Luxus-Cuvee in edler 1er-Cru-Qualität

Beschreibung:

Der Prestige Brut Blanc von De Watère ist eine großzügige und mundfüllende Cuvée aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay – eine Komposition, die sich durch ihr exquisites Gleichgewicht auszeichnet. Mit Noten von knackigen Äpfeln, saftigen Pflaumen und einer feinen erdigen Note, ergänzt von zarten Akzenten von Zimt und exotischen Früchten, ist dieser Prestige-Champagner eine Hommage an die Vielfalt der Aromen. Dank der moderaten Dosage von 6,5 Gramm präsentiert sich dieser Champagner herrlich ausgewogen und alle Nuancen kommen optimal zur Geltung, während die feine Mousse den langen, komplexen und würzigen Abgang unterstützt. Bis zu 96 Monate reift der Prestige Blanc in den Kreidehöhlen unter den Hügeln der Champagne – die genauen Daten von Tirage und Degorgement sind jeweils auf dem Rückenetikett angegeben. Doch die lange Reifezeit ist kein Dogma, bei jeder Charge wird individuell entschieden: Das bedeutet die Cuvée Prestige kommt dann auf den Markt, wenn sie sich geschmacklich in Bestform präsentiert.

Degustationsnotiz:

Lumineszentes Gelb-Gold. Angenehme Perlage, der Duft mit einer Fusion aus fruchtigen Noten (Apfel, Pflaume) mit einer mineralischen Komponente. Im Glas mit Geschmeidigkeit und einem Festigkeit. Subtile Anklänge von Zimt und exotischen Früchten. Die Dosage ist elegant und

ausreichend dezent, erlaubt dem Wein sich zu entfalten. Eine große Länge im Mund.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: De Watère

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 12152--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Prestige Blanc

Premier Cru Brut
De Watère

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren