



## Champagne Blanc de Blancs Brut

Pannier

Edler und hochfeiner Champagner aus 100% Chardonnay

**Beschreibung:**

Helles Goldgelb, in der Nase Pfirsich und Orange, am Gaumen sehr präsenste Frucht, vor allem Ananas, dazu feine Toastwürze. Das Säurespiel trägt die Aromatik, alles eingebettet in die harmonische Perlage. Dank des knackig-straffen Abgangs perfekt geeignet als Aperitif.

**Aromenprofil:**

Klares, leuchtendes Gold mit grünlichen Einschlüssen, äußerst feine Perlage. Zartes, elegantes Bouquet, es dominieren Zitrusfrüchte, weiße Blüten und subtile mineralische Aromen. Trotz seiner Finesse auch saftig und delikats mit schönem, persistenten Nachhall und 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

**Ausbau:** 60 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 12273--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs Brut

Pannier

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich  |
| <b>Ratings:</b>       | Score 18.5/20   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Chardonnay   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt trinkreif   |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 60 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. |