

Champagne Blanc de Noirs Extra Brut

Virginie T.

Feiner Vintage Champagner aus roten Trauben weiß vinifiziert



Beschreibung:

Ein Großteil der Pinot Noir- und Pinot Meunier-Trauben, die von Virginie Taittinger und Ferdinand Pougatch für diesen Extra Brut verwendet werden, stammt aus Parzellen in der Grand-Cru-Gemeinde Verzenay. Daraus entsteht ein herrlich eleganter Vintage-Blanc mit herrlicher aromatischer Spannung, beeindruckender Dichte und faszinierender Tiefe. Die filigrane Perlage und die niedrige Dosage (4 g/l) machen diesen limitierten Terroir-Champagner zu einem perfekten Aperitif für ganz besondere Momente.

Aromenprofil:

Tiefgründiges Gelb, im Duft und am Gaumen von klarer und präziser Tiefe und Eleganz gekennzeichnet. Die Trauben für diesen Top-Champagner stammen von Grand Cru Lagen (Village de Verzenay) der Champagne und spiegeln sich in der schier unendlichen Tiefe, Eleganz und Dichte dieses Blanc de Noir wider. Seine ultrafeine, präzente Perlage und tiefgründige Art mit geringer Dosage von nur 4 g/l machen diesen limitierten Champagner zum perfekten Aperitif.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1227815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Noirs Extra Brut

Virginie T.

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.