

Champagne Special Macaron Extra Dry

Virginie T.

Für Liebhaber sanfter Säure und eindringlicher Frucht



Beschreibung:

Diese fruchtbetonte Special Edition vereint Reichhaltigkeit und Geschmeidigkeit mit Frische und Mineralität. Ein zehn Jahre gereifter Vintage-Champagner mit blumiger Aromatik, weiniger Struktur und herrlich feiner Perlage. Nomen es omen – ein absoluter Hochgenuss zu Macarons.

Aromenprofil:

Leuchtende Farbe, feinwürzig und saftig-fruchtig im Charakter, Blütenaromen, ein Champagner, der zugleich die Reichhaltigkeit und Sanftheit eines Macaron besitzt und mit der Frische und Mineralität eines Champagner am Gaumen vereint. Extrem feine Perlage, langer Nachhall. Einzigartig.

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 trinkreif

Rebsorte(n): 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1227909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Special Macaron Extra Dry

Virginie T.

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.