

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Virginie T.

Hochklassiger Blanc de Blancs mit niedriger Dosage für Frische und Präzision

Beschreibung:

Ein rarer Blanc de Blanc aus limitierter Produktion, mit großartigem Fingerspitzengefühl komponiert von Virginie Taittinger und Ferdinand Pougatch. Beste Chardonnays von der Côte des Blancs und der Montagne de Reims verleihen dieser Cuvée eine herrlich frische Zitrusnote und zarte, blumige Akzente. Am Gaumen akzentuiert die geringe Dosage die sortentypische Mineralität, während sechs Jahre Reifung auf der Hefe für eine äußerst feingliedrige Perlage sorgen.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit grünen Reflexen, feine Art mit Aromen von Zitrone und weißen Blüten. Am Gaumen vollmundig und frisch, Eleganz und Präzision in Reinkultur. Zeigt idealtypisch die Klasse der Edelsorte Chardonnay und kommt mit wenig Zucker aus. Langer Nachhall.

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): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1228015



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Virginie T.

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
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.