

## Champagne Millésimé Brut Nature

Virginie T.

Hochklassiger Vintage Zero Dosage mit über 10jähriger Hefereife

### Beschreibung:

Diese Grand Cuvée wird nur in Ausnahmejahrgängen produziert – eine Hommage von Virginie Taittinger und Ferdinand Pougatch an das einzigartige Terroir der Region. Nach 10 Jahren auf der Hefe besitzt dieser Zero Dosage einen intensiv aromatischen und präzise strukturierten Charakter, zeigt sich dicht, dabei knackig-frisch und mit sehr feinen Bläschen. Da keinerlei Dosage zugesetzt wird, kommt die außergewöhnliche Persönlichkeit des Leseguts vollendet zur Geltung.

### Aromenprofil:

Kraftvolle Farbe, feinste Perlenschnur, eindringliches Aromenspiel aus reifer Frucht, salziger Mineralik und großartiger Länge und Komplexität. Das 10jährige Hefelager bringt cremige saftige Dichte mit einem ultralangen Nachhall am Gaumen. Eine Hommage und perfektes Abbild des jeweiligen Jahrgangs. Wahrhaft ein großer Champagner.

### 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:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

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

**Artikelnummer:** 1228209



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Millésimé Brut Nature

Virginie T.

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Enthusiast 94/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<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.