

## Champagne Cuis 1er Cru Brut

Pierre Gimonnet & Fils

Gimonnets House Signature Blanc de Blancs Champagner

### **Beschreibung:**

Top Blanc de Blancs. Hauptsächlich aus dem Jahrgang 2019, der Rest sind Reserve-Weine bis in das Jahr 2010 zurück, die bei Gimonnet alle in der Flasche und nicht in Tanks etc. gelagert werden. Mindestens 24 Monate auf der Hefe, Dosage um 6 Gramm / Liter. Reinsortiger Chardonnay aus 1er Cru Lagen in der Gemeinde Cuis

### **Aromenprofil:**

Helles, leuchtendes Gold mit grünlichen Reflexen, feines Mousseux. Im Bouquet dominieren Zitrusfrüchte, grüne Birne und florale Aromen des Chardonnays. Schöne Länge und cremige Fülle, zugleich crispy und glockenklar. Ein feiner, finessenreicher Champagner, der pure Animation garantiert.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	12304--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Cuis 1er Cru Brut

Pierre Gimonnet & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 92/100, James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate 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.