

Champagne Oger Grand Cru Brut

Pierre Gimonnet & Fils

Expression eines einzigartigen Grand Cru Terroirs Oger

Beschreibung:

Erstmals in 2011 erzeugt, steht dieser Champagner für natürlich Kraft und einmalig mineralischen Charakter des Terroirs in Oger. 100% Oger Grand Cru. Nur etwa 4500 Flaschen wurden gefüllt.

Aromenprofil:

Funkelndes Gelb mit grünem Schimmer, im Bouquet und am Gaumen weiße Blütenaromen, Nougat, Nashi-Birne, Steinobst, dezent auch Honig. Alles wie verflüssigter Kalk, soviel Spannung und Energier zeigt dieser Champagner. Rassig und komplex mit langem Nachhall und Tiefe.

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: 6 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12305--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Oger Grand Cru Brut

Pierre Gimonnet & Fils

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate imahltank
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.