

Champagne Spécial Club

Cramant Grand Cru, Pierre Gimonnet

Der absolute Lieblingsschampagne der Familie Gimonnet



Beschreibung:

Ein echtes Chardonnay-Masterpiece, das in jeden Keller eines Champagner-Liebhabers gehört. Rar und gesucht. Ausdruck des größten und mit Avize wertvollsten Terroirs in der Champagne für große Chardonnays. Nur etwas mehr als 3000 Flaschen gefüllt von diesem Elixier.

Degustationsnotiz:

Dichtes Gelb, feinste Perlage, im Duft und Glas extrem komplex, dicht und strukturiert, Konzentration pur mit fantastischer und hoch mineralischer, kalkiger Mineralität und Würze. Kandierte Zitrusfrucht, elegant, ultra lang.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Pierre Gimonnet
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1230815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Spécial Club

Cramant Grand Cru
Pierre Gimonnet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
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.