

Champagne Spécial Club

Cramant Extra Brut, Pierre Gimonnet

Der absolute Lieblingschampagne der Familie Gimonnet



Beschreibung:

Ein echtes Chardonnay-Masterpiece, das in jeden Keller eines Champagner-Liebhhabers gehört. Rar und gesucht. Ausdruck des größten und mit Avize wertvollsten Terroirs in der Champagne für große Chardonnays.

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: 7 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1230816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Spécial Club

Cramant Extra Brut
Pierre Gimonnet

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Decanter 95/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 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.