



## Champagne Cuvée Sous Bois

Boizel

Spitzenchampagner mit merklichem Holzeinsatz

### **Beschreibung:**

Der Sous Bois von Boizel reifte vor der zweiten Gärung für etwa 10 Monate in Holzfässern aus der Champagne und dem Burgund. Genau diese Reife im Holzfass beeinflusst den Grundwein sehr, da sie zum einen den bekannten Geschmack von Reife in Holzfässern in den Champagner trägt und zum anderen eine gewisse Mikrooxidation

### **Aromenprofil:**

Tiefgründiges Goldgelb, feinste Perlage. I Bouquet mit feiner Holznote, Röstaromen, weißen Blüten, eingelegten Früchten, Zimt und Vanille. Am Gaumen superbe Kraft, Reife und Mundfülle, intensive Frucht, ein weiniger und intensiver Champagner in perfekter Trinkreife. Extrem langes Finale, großartig.

### **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>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1232300

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Cuvée Sous Bois

Boizel

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<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.