

## Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

St-Réol

Edler Blanc de Blancs aus den besten Grand Cru Lagen der Champagne



**Beschreibung:**

Ein frischer und stahliger Chardonnay-Champagner mit straffer Textur, der weiße Frucht und knackige Säure elegant balanciert und sich dank des hohen Anteils Reservewein mit außerordentlicher Komplexität zeigt.

**Aromenprofil:**

Brilliantes Gold mit grünen Reflexionen und feiner Perlage. Das Bouquet mit feinen Aromen von weißen Blüten, Zitronenmelisse, Weißdorn, frischen Wiesenkräutern mineralischer Frische. Sehr feiner, eleganter und präziser Champagne aus den besten Grand Cru Lagen der Region. Langer Abgang mit einer zart jodigen Komponente.

**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>	18 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>	12418--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs Grand Cru

St-Réol

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 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.