



## Champagne Millésimé Grand Cru

St-Réol

Grand Cru Vintage Champagner aus dem erstklassigen Jahrgang 2012

### **Beschreibung:**

Saint-Réol ist eines der wenigen Champagnerhäuser, das seine Champagner allesamt als Grand Cru vermarkten kann, denn Ambonnay ist eine von nur 17 der 319 Weinbaugemeinden in der Champagne, die mit dieser höchsten Stufe der Klassifikation ausgezeichnet sind. So liegt denn der Wohlgeschmack dieser Cuvée auch vor allem in der Qualität des Grand Cru-Terroirs begründet: Insbesondere Pinot Noir, aber auch Chardonnay laufen hier zu Hochform auf und liefern eine absolut souveräne Vorstellung im Glas. Mit der eleganten Verbindung von aromatischer Trockenfruchtnase, fruchtigem Schmelz auf der Zunge sowie der lebhaften Präsenz mit subtiler mineralischer Frische am Gaumen unterstreicht dieser Jahrgangschampagner seinen Ausnahmecharakter bei jedem Schluck.

### **Aromenprofil:**

Zart schimmerndes Goldgelb, im Aromenspektrum stechen getrocknete Früchte wie Feigen und Datteln hervor, dazu dezent Vanille, florale Noten und eine salzig-würzige Basis. Am Gaumen kraftvoll, komplex und saftig, ein Traumjahrgang, der Power, Eleganz und köstliche Frucht in sich vereint. Langer Nachhall, beeindruckend.

### **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:** 18 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

**Artikelnummer:** 1241912

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Millésimé Grand Cru

St-Réol

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<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.