

Champagne 1er Cru

Brut Nature, Charles Ellner

11 Jahre auf der Hefe!

Beschreibung:

Überwiegend stammt das Lesegut für diesen Premier Cru aus der Gemeinde Chouilly, vinifiziert ohne malolaktische Gärung, 11 Jahre auf der Hefe gelagert und abgefüllt ohne Dosage. Der rauchig-jodhaltigen Nase folgt ein lebhafter und mineralischer Auftakt im Mund, dabei zeigt diese Cuvée ein beeindruckendes Volumen und lange anhaltende Aromen von frischer Pflaume im Finish.

Aromenprofil:

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

Produzent: Charles Ellner

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Artikelnummer: 12546--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne 1er Cru

Brut Nature
Charles Ellner

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Mundus Vini Silver/
Rebsorte(n):	75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
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.