



Champagne Aux Origines

Blanc de Blancs Extra Brut, J. Vignier

Eine Hommage an die Großeltern

Beschreibung:

Übersetzt bedeutet "Aux Origines" soviel wie "wo alles begann". Denn dieser Blanc de Blancs von der Côte de Sezanne wird aus den Weinbergen hergestellt, die Nathalie Vigniers Großeltern in den 1960er-Jahren als erste bepflanzt haben. Ein sortenreiner Chardonnay, 36 Monate gereift, komplex in der Nase, feingliedrig und elegant am Gaumen, mit viel Spannung und guter Länge. Eine hochklassige und stilvolle Visitenkarte aus dem Sézannais.

Degustationsnotiz:

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:	J. Vignier
Ausbau:	7 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12608--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Aux Origines

Blanc de Blancs Extra Brut
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Vinum 16.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate imahltank
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.