



Champagne Silexus Sezannensis

Blanc de Blancs Extra Brut, J. Vignier

Geheimtipp aus dem Sézannais

Beschreibung:

Ein Terroir-Chardonnay wie aus dem Lehrbuch. Die Trauben für diesen stilistisch absolut eigenständigen Blanc de Blancs stammen aus drei sehr steinigen Parzellen der Hügellage Chatet in Sézanne. Das aufstrebende Gebiet liegt rund fünfzig Kilometer südwestlich der Côte des Blancs und erweist sich mehr und mehr als Herkunft überaus feiner Champagner. Dem spannenden Bouquet mit fruchtigen Akzenten und Noten von frischen Kräutern folgt ein saftiger Auftakt am Gaumen, gepaart mit viel knackiger Frische sowie einer umwerfenden Mineralität im langen Ausklang.

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 12609--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Silexus Sezannensis

Blanc de Blancs Extra Brut
J. Vignier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 91/100, Vinum 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.