Champagne Ora Alba

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru, J. Vignier

Lange gereifter Non-Vintage bester Herkunft

Beschreibung:
Ein Blanc de Blancs aus mehreren Grand-Cru-Weinbergen in den Gemeinden Chouilly, Oiry und Cramant, und ein großartiger Spiegel der nördlichen Côte des Blancs mit ihren Kreide-, Mergel- und Lehmböden. Puristisch im Edelstahl vinifiziert, lange auf der Hefe gereift und mit niedriger Dosage versetzt, präsentiert sich dieser sortenreine Chardonnay-Champagner feinperlig, spritzig und mit zartem Schmelz.
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:	J. Vignier
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12610--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Ora Alba

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru
J. Vignier

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch