



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.

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: 12610--

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:	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.