



Champagne Blanc de Blancs Brut

Grand Cru, Besserat de Bellefon

Wertvoller Blanc de Blancs

Beschreibung:

Toller Blanc de Blancs (Chardonnay) aus den berühmten Grand Crus von Avize, Chouilly, Cramant, Mesnil-sur-Oger, Oger und Oiry. Diese Terroirs sind durch ihren felsigen Boden bekannt für elegante, feingliedrige und präzise Champagner, die mit intensiven und salzigen Aromen, typischer Zitrusfrische, Struktur und herrlicher Fülle aufwarten. Hellgelb in der Farbe, straff, lebendig und präzise – Aromen, die aus der Kreide stammen.

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: Besserat de Bellefon

Ausbau: 60 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 13883--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Brut

Grand Cru
Besserat de Bellefon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Wine & Spirits 92/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	60 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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.