



Champagne Extra Brut

Cuvée des Moines, Besserat de Bellefon

Hocharomatischer und komplexer Champagner

Beschreibung:

Sagenhafte 11 Jahre auf der Hefe in den Tiefen der Keller gereift. Hocharomatischer und komplexer Champagner aus dem Spitzenjahrgang 2012, einer der besten aus diesem Jahrzehnt. Extra Brut Dosage und langes Hefelager schafft ein Zusammenspiel aus Frische, Fruchtigkeit und Weinigkeit, ohne den Charakter des Weins zu überdecken. In der Nase und am Gaumen mit bemerkenswertem Bouquet, das Anklänge von Honig, gelben Früchten und Tabak offenbart. Viel Spannung und Volumen am Gaumen mit einer feinen Frische, Noten von Mandeln und Mirabelle.

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Artikelnummer: 1388512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Cuvée des Moines
Besserat de Bellefon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Wine Enthusiast 93/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
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.