



Champagne Blanc de Blancs

Brut Nature, Domaine Yann Prophète

Rarer Vintage-Champagne

Beschreibung:

Rarer Vintage-Champagne vom Champagner-Magier Yann Prophète. Die Trauben stammen aus seiner winzigen Parzelle in Landreville an der Côte de Bar mit alten Chardonnay-Reben aus dem Jahr 1975, die biologisch bewirtschaftet werden. Der Ausbau der Grundweine erfolgt im großen Eichenholzfass. Am Gaumen extrem wenig, zart phenolisch und immens intensiv, wahnsinniger Tiefgang mit feiner Kräuterwürze und langem Nachhall am Gaumen. Yanns Champagner sind knochentrocken und bedürfen keiner Dosage, ihre Cremigkeit und Fülle mit viel delikatem Schmelz erlangen sie durch das sehr lange Hefelager von mindestens acht Jahren, bevor sie von Hand degorgiert werden

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: Domaine Yann Prophète

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1406511

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Brut Nature
Domaine Yann Prophète

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.