



Champagne Les Egares N°15

Blanc de Noirs Brut Nature, Domaine Yann Prophète

Beschreibung:

Yanns erstklassiger und noch seltenerer Champagner aus Pinot Noir – Les Egares ist das Ergebnis aus über 50 jährigen Pinot Noir Trauben (Pflanzdatum 1973) und einer „Verrücktheit“ in Form einer Laune der Natur wie es Yann beschreibt. Dieses Fass Pinot Noir Trauben musste Yann getrennt vinifizieren! Er wird eine Kuriosität bleiben mit nur exakt 577 Flaschen und wieder verschwinden, wenn diese ausgetrunken sind. Für Champagner-Freaks ein Must Have! Auch hier unglaubliche Persistenz und Kraft mit subtiler Phenolik und Würze.

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: 23 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 14066--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Les Egares N°15

Blanc de Noirs Brut Nature
Domaine Yann Prophète

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 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.