

Champagne Blanc Velours Brut

Pannier

Perfekte Interpretation der besten Terroirs mit langer Reife auf der Hefe

Beschreibung:

Aus 73% Chardonnay und 27% Pinot Noir, mindestens 5 Jahre Reife auf der Hefe. Panniers Spitzen-Champagner.

Aromenprofil:

Schimmerndes, kraftvolles Gold mit Pastell und grünen Reflexionen. Die Perlage ist ultrafein durch das lange Hefelager. Feinster, subtiler und luftiger Duft nach weißen Blüten, eingelegten Früchten und gemahlenen, frischen Haselnüssen. Am Gaumen von äußerst attraktiver Delikatesse, Frische und zugleich Substanz geprägt. Cremig, saftig und persistent. Bis in den langen Abgang wenig und soft in seiner Säure. Ein komplexer Champagner höchster Qualität und Reinheit.

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

Ausbau: 60 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 72% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 8% Meunier

Artikelnummer: 12274--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc Velours Brut

Pannier

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	72% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 8% Meunier
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	60 Monate im Stahltank
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.