


# Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Avizoise, Pascal Agrapart

Von Kennern geschätzt

**Beschreibung:**
Der Name sagt bereits alles: 100 % Chardonnay Grand Cru aus Avize, dem Heimatort der Familie. Kenner schätzen die beiden Grand Crus Avize und Cramant als die absolut besten und komplettesten Terroirs ein – eine Einschätzung, der wir voll zustimmen. Über 50 Jahre alte Reben und das berühmte Terroir mit tiefgründigen Ton- und Lehmschichten sowie einem hohen Kreideanteil ergeben einen einzigartigen Champagner, der durch imposante Dichte, Würze und Komplexität begeistert und zugleich ausgesprochen elegant und fein ausfällt.
**Aromenprofil:**
Nach etwa fünf Jahren Hefelager wird er mit nur 3 Gramm dosiert und zeigt großartiges Format mit sattem Tiefgang, prägnanter Kräuterwürze, Zitrusfrucht, aber auch saliner Mineralität aus dem Kreideanteil. Reichhaltig, zugleich animierend und kraftvoll mit langem Finale. Darf auf jeden Fall noch weiter reifen, jung genossen ein großes Glas benutzen und atmen lassen, er wird dann immer beeindruckender, garantiert!
**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:** | Pascal Agrapart |
| **Alkoholgehalt:** | 12.5% |
| **Artikelnummer:** | 1478517 |

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Avizoise
Pascal Agrapart

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Ratings:** | La Sélection des Vins du Valais 19.5/ |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch