

Champagne Grand Cru Extra Brut

Complantée, Pascal Agrapart

Cuvee aus einem Gemischten Satz

Beschreibung:
Megaspannende Cuvée aus einem Gemischten Satz einer seiner Weinbergsparzellen: Sechs Rebsorten bilden seine Interpretation der Complantation. Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier stehen hier gemeinsam mit den alten Rebsorten Arbane, Petit Meslier und Pinot Blanc. Die Trauben werden gemeinsam in Barriques vergoren, anschließend reift der Wein mindestens drei Jahre auf der Hefe.
Aromenprofil:
Vielschichtiges Aromenspektrum im Glas mit Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht, kräutrig unterlegt mit zarten Briochenoten und dezent floralen Noten. Hat richtig Karft und Komplexität, auch hier ein Mix aus purer eleganter Mineralität und Komplexität, das alle Agapart Champagne auszeichnet. Angenehm trocken bis in den langen Abgang.
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%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	14786--

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Grand Cru Extra Brut

Complantée
Pascal Agrapart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 94/100
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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