

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Grand Cru, Terroirs, Pascal Agrapart

Das Terroir setzt sich durch - Limitiert

Beschreibung:
Die Quintessenz der Grand Crus aus dem Hause Agrapart. Ultraspannende Komposition aus zwei Jahrgängen und speziell ausgewählten Kleinstparzellen in Avize, Cramant, Oiry und Oger, die alle mit Chardonnay bepflanzt sind. Spontanvergoren sowohl in Eichenfässern als auch in Edelstahl, mit einem langen Hefelager von mindestens 48 Monaten. Minimale Dosage mit nur 5 Gramm Zucker pro Liter. Kristallklarer Champagner, der ganz auf der „Liquid Limestone“-Linie liegt: salin-jodig und mineralisch, zupackend und zugleich komplex. Ganz großer Stoff.
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:	Terroirs
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Artikelnummer:	14788--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut

Grand Cru
Terroirs

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Falstaff 95/100
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