



Champagne Le Blanc de Blancs Brut

Lanson

Mit Trauben aus den besten Chardonnay Crus der Champagne

Beschreibung:

Dieser Blanc de Blancs bringt den charakteristisch frischen Stil des Hauses Lanson ebenso wie die mineralische Finesse der Rebsorte Chardonnay perfekt zum Ausdruck. Die Trauben stammen überwiegend aus Premier- und Grand-Cru-Lagen, die Mischung der besten Crus aus zwei sehr unterschiedlichen Regionen bietet eine einzigartige Balance: Während die Côte des Blancs Früchte mit feinem und elegantem Geschmack hervorbringt, liefert das Terroir der Montagne de Reims eine reichhaltige Persönlichkeit. Gekonnt verfeinert und perfekt abgerundet durch gereifte Reserveweine sowie die lange Lagerung auf der Hefe.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gold mit grünen Einschlüssen, sehr feines Mousseux. In der Nase mit kandiertem Zitrus, Anis, Williams Birne, Sesamsaat und Zitrusaromen. Im Mund vital und frisch, glockenklarer Stil mit Orangenesten, Mandeln, Nougat und einer salinen Ader aus den Kalksteinböden. Präzision und kraftvolle Komplexität vereint auf das Feinste.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	01449--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le Blanc de Blancs Brut

Lanson

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92+/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.