



Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Das Champagner-Juwel der Familie Malétrez

Beschreibung:

Mehr als zehn Jahre Reife auf der Hefe schenken diesem Champagner Eleganz, Tiefe und unvergleichliche Frische. Vieille Réserve von Malétrez vereint feine Frucht mit lang anhaltender Persistenz und schenkt Momente die unvergessen bleiben. Eine Top-Selektion, die nur in ganz besonderen Jahren entsteht - ausgereift, zeitlos brillant für unvergessliche Familienmomente voller prickelnder Freude.

Aromenprofil:

Kraftvolles Goldgelb, zeigt ein sehr feines, edles Mousseux mit überaus saftiger Frucht, Briothenoten, Nüsse und verschiedene Gewürze. Im Glas mit viel Druck und Intensität, ein wenig-kraftvoller Champagner mit faszinierendem und vielschichtigem Aromenspektrum, den Monsieur Maletrez erst nach zehn Jahren Hefelager in seinem Keller in den Verkauf gibt. Es ist sein Prestige-Champagner, auf den er besonders stolz ist. Geröstete Haselnuss, Vanillegebäck und viel kraftvolle, reife Frucht gepaart mit seidig-schmelziger, dabei frischer und subtiler Textur und minutenlangem Nachhall. Ein großartiger Top-Reserve-Champagner, der es locker mit viel kostspieligeren Champagnern aufnehmen kann und der auch als Essensbegleiter eine hervorragende Figur abgibt.

Passt zu:

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

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Chardonnay, Pinot Noir

Artikelnummer: 08358--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
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.