



## Champagne Grand Blanc de Blancs

Brut

Blanc de Blancs aus dem ältesten Haus der Champagne

**Beschreibung:**

Hellgelb mit grünen Reflexen, ganz feines Bläschenspiel, hefige Nase, frischer Apfel am Gaumen. Fein, elegant und super balanciert dank 48 Monaten Reifung auf der Hefe. Grandios als Aperitif!

**Degustationsnotiz:**

Strahlendes Gold, feinste Perlage, die Nase floral und mineralisch geprägt. Im Mund ultrafein, weiße Früchte, Aprikose, Mirabelle sowie zarte Anklänge von Zitrusfrüchten, Quittenpaste und süßem Honig. Ein lebendiger, animierend-feiner Champagner, der im Abgang dezente Röstaromen zeigt und ein seidiges Gefühl und Harmonie hinterlässt.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**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

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 09895--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Grand Blanc de Blancs

Brut

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Decanter 95/100, Parker 92/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.