



Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Champagner in Premier-Cru-Qualität

Beschreibung:

Ein Winzer-Champagner von exzellenter Qualität, perfekt abgestimmter Dosage und feiner saliner Kalksteinmineralität, die für eine schöne Länge sorgt.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, frische Kräuter, rote Kirschen und Beeren, Anis und Minze. Am Gaumen brillant, cremig und finessenreich zugleich. Die Frucht ist attraktiv, die Dosage animierend und perfekt gewählt, saftig, frisch, mit einer feinen salinen Kalksteinmineralität. Schöne Länge.

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: Marc Hébrart

Ausbau: 30 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 11088--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate 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.