



## Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Ein herausragender Winzerchampagner mit Substanz und Charakter.

### **Beschreibung:**

Der in der Champagne führende Jean-Paul Hébrart wählt das beste Traubengut aus 70 separat vinifizierten Parzellen in 10 Ortschaften aus. Seine Preziosen, vorwiegend aus Pinot Noir, gefolgt von Chardonnay, sind alle geprägt von der berühmten Hébrart-Charakteristik: einer einzigartigen Balance aus Finesse, Frische, Kraft, Fülle und Substanz.

### **Degustationsnotiz:**

Stahlendes Gelb mit feiner Perlage, im Duft und am Gaumen köstliche Aromen von Birne, Limette, weißen Blüten und gerösteten Mandeln. Feine Dichte und Fülle mit einem attraktiven Fruchtkern, lebendiger, animierender Säure und feinstem Mousseux. Langes, anhaltendes Finale.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Produzent:</b>	Marc Hébrart
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11089--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<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.