



Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie, Marc Hébrart

Ein Winzerchampagner für Kenner und Liebhaber

Beschreibung:

Superber Champagner mit 48 Monaten Hefelager, aus besten Grand-Cru-Lagen des berühmten Ortes Aÿ.

Aromenprofil:

Funkelndes Gold mit superber Perlage, im Bouquet und am Gaumen zeigt er eine animierende Aromatik von Pfirsich, Birne, weißen Blüten, klarem Blütenhonig mit ätherisch-feiner Würze. Recht vollmundig, mit viel Körper, aber ein einer superbem Präzision und Frische, vibrierend und saftig zugleich, ultralang und mit stützender Fruchtsäure. Bleibt sehr lange am Gaumen, ein erstklassiger Winzer-Champagner für Kenner und Liebhaber.

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: 48 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1109119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 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.