

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite, Marc Hébrart

Das Beste von beiden Ufern

Beschreibung:
Diskret und elegant, großzügig und fein – mit diesen Attributen beschreibt man die noble Stilistik des Champagnerhauses Hebrart wohl am besten. Dieser raffinierte Vintage-Chamapagner wird je zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot Noir produziert, wobei die Trauben aus den renommiertesten Grand-Cru-Weinbergen links und rechts des Flusses Marnes stammen. Nach der malolaktischen Gärung, dem Ausbau im Eichenfass und mindestens 60 Monaten auf der Hefe zeigt sich dieser Extra Brut mit Aromen von frisch gebackenem Brot und komplexen fruchtig-würzigen Akzenten. Am Gaumen mit breitem Ansatz, vollmundig und mit vielschichtigem Geschmack sowie einem langen, salzigen Abgang.

Aromenprofil:
Feinste Perlage, wundervolle Aromen von Birnen, Quitte, weißen Blüten, Nougat und frisch getoastetem Brioche. Vollmundig-weinige, dezent rauchige Art, viel Substanz und Dichte, feste und präsente Frucht mit rassigem Säurespiel, Komplexität und Präzision. Langes Finale mit feinsten Röstaromen aus den Holzfässern.

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:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Rive Gauche / Rive Droite
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch