



Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon, Marc Hébrart

Einzellagen Champagner

Beschreibung:

Die Weinberge von Marc Hébrart befinden sich in den besten Lagen von Montagne de Reims und Vallée de la Marne. Die Einzellage Clos le Léon ist ein eingemauerter Weingarten in Dizy im Vallée de la Marne. Der Clos le Léon ist für seine Finesse, Eleganz und den Ausdruck seines einzigartigen Terroirs bekannt.

Aromenprofil:

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): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1160416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon
Marc Hébrart

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 94/100, Wine Spectator 93/100,
Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Chardonnay
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.