



Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Kraftvoller Champagner in Grand-Cru-Qualität

Beschreibung:

Champagne Saint-Réol gehört zu den wenigen Champagnermarken, die einen als Grand Cru klassifizierten Champagner vermarkten. Die Gemeinde Ambonnay ist eins der nur 17 von 319 Weindörfern, denen diese kontrollierte Herkunftsbezeichnung verliehen wurde. Hier besitzt Saint-Réol Spitzenlagen, aus denen Cuvées entstehen, die in tiefen Kellern mindestens 36 Monate auf der Hefe lagern.

Aromenprofil:

Kraftvoll leuchtendes Gelb, feinstes, edles Mousseux. Bereits im Duft seine Klasse andeutend, Brioche, Limette, weißer Pfirsich, gecrushter nasser Kalkstein, Orangenzeste, frische Kräuter und Heu. Im Mund unglaublich komplex, dicht gewoben und ultralang. Zeigt viel Power des Pinot Noir mit langem Hefelager, präsent, bestens eingebundene Säure eines vollreifen, spannungsreichen und kräftigen Champagners in Grand-Cru-Qualität, der minutenlang im Abgang bleibt.

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
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Artikelnummer:	11778--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 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.