Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Verdiente 94 Parker-Punkte für den Special Club

Beschreibung:
Der «Special Club» wurde 1971 als erster Club von Champagnerwinzern, die einen absoluten Qualitätsanspruch zu der Zeit ausdrücken wollten, gegründet. Heute sind 28 «Artisans of Champagne» Mitglieder. Im Zentrum sind bis heute Champagner, die Ausdruck ihrer vielfältigen Terroirs sind. Erlaubt sind als Special Club ausschliesslich Champagner aus 100% eigenen Trauben, die im eigenen Keller gereift wurden. Eine Jury aus Önologen und Wine Professionals prüfen die Champagner auf ihre Qualität, erst dann dürfen sie in der exklusiven «Special Club»-Flasche verkauft werden. Dabei muss jeder angestellte Champagner zwei Bildproben durchlaufen und erst nach Bestehen gibt es das Go für die Freigabe. Die Mindestzeit für das Hefelager in der Flasche beträgt 36 Monate, also ein Vielfaches der gesetzlich vorgeschriebenen Reifezeit, die nur 15 Monate beträgt. Ein Special Club Champagner darf nur in ausgezeichneten Spitzenjahrgängen erzeugt werden.

Aromenprofil:
Kraftvoll-glänzendes Gelb, im Bouquet grüner Apfel, Birne, Honignoten, Brioche und frische Kräuter. Dicht und komplex am Gaumen, cremig-saftige Anlage und viel Fülle und Druck. Fein integrierte Säure, Grapefruit, Birne, florale Noten treffen auf salzig-kalkige Terroirnoten. Großartiger Champager bis ins lange Finale.

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:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	1179718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 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.

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