

Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Limitiert und unverwechselbar

Beschreibung:

Marc Hébrart gehört zur Elite des „Special Club“ – nur wenige Winzer dürfen ihre besten Cuvées unter diesem Gütesiegel abfüllen: streng limitiert und ausschliesslich in den besten Jahrgängen. Die Trauben stammen aus familieneigenen Premier- und Grand-Cru-Lagen, werden streng selektioniert und parzellenweise vinifiziert, teilweise im Edelstahl, um die Frische zu bewahren, teilweise im Holz, um Textur und Tiefe zu betonen. Das Ergebnis ist ein fein strukturierter Champagner mit unverwechselbarer Handschrift: klar, kraftvoll, präzise.

Degustationsnotiz:

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 Champagner bis ins lange Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

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: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Artikelnummer: 1179720



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.