



2007 Champagne Vintage

Extra Brut, Billecart-Salmon

Herausragende Qualität seit über 200 Jahren

Beschreibung:

Dieser Jahrgangs-Champagner ist geprägt von der fruchtigen Persönlichkeit des Pinot Noir, subtil ergänzt durch die Eleganz des Chardonnay und klassisch abgerundet durch einen Hauch Pinot Meunier. Eine ideal durchdachte Komposition mit niedriger Extra-Brut-Dosage, die den Charakter jeder Rebsorte optimal zur Geltung kommen lässt, und verführerischen Duft mit intensivem Geschmack, mineralischer Finesse mit cremiger Geschmeidigkeit auf raffinierte Weise vereint. Reichhaltig, kraftvoll und von unverwechselbarem Charakter.

Degustationsnotiz:

James Suckling: The spicy pinot noir holds sway on the nose with an array of sous bois, flinty minerals, dried cherries and brioche. The smaller component of chardonnay (25%) delivers a crisp lemon acidity on entry, which builds weight to a cherry-pastry finish. Lots of potential here. Try from 2020.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Billecart-Salmon
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	0984307

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Vintage

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren