



Champagne Grand Blanc de Blancs

Brut

Blanc de Blancs aus dem ältesten Haus der Champagne

Beschreibung:

Hellgelb mit grünen Reflexen, ganz feines Bläschenspiel, hefige Nase, frischer Apfel am Gaumen. Fein, elegant und super balanciert dank 48 Monaten Reifung auf der Hefe. Grandios als Aperitif!

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gold, feinste Perlage, die Nase floral und mineralisch geprägt. Im Mund ultrafein, weiße Früchte, Aprikose, Mirabelle sowie zarte Anklänge von Zitrusfrüchten, Quittenpaste und süßem Honig. Ein lebendiger, animierend-feiner Champagner, der im Abgang dezente Röstaromen zeigt und ein seidiges Gefühl und Harmonie hinterlässt.

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:	Gosset
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Parker 92/100, Wine Spectator 93/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	09895--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Grand Blanc de Blancs

Brut

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 95/100, Parker 92/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren