



Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Das Champagner-Juwel der Familie Maletrez

Beschreibung:

Dieser rare Réserve-Champagner hat mehr als zehn Jahre auf der Hefe gelegen und kann sich mit erstklassigen Champagnern aus der Oberklasse messen. Monsieur Malétrez hat uns ein kleines Kontingent seines persönlichen Lieblingschampagners überlassen. Beeindrucken Sie zum Fest Ihre Familie und Freunde mit dem Vieille Réserve von Malétrez.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Goldgelb, zeigt ein sehr feines, edles Mousseux mit überaus saftiger Frucht, Briochenoten, Nüsse und verschiedene Gewürze. Im Glas mit viel Druck und Intensität, ein wenig-kraftvoller Champagner mit faszinierendem und vielschichtigem Aromenspektrum, den Monsieur Maletrez erst nach zehn Jahren Hefelager in seinem Keller in den Verkauf gibt. Es ist sein Prestige-Champagner, auf den er besonders stolz ist. Geröstete Haselnuss, Vanillegebäck und viel kraftvolle, reife Frucht gepaart mit seidig-schmelziger, dabei frischer und subtiler Textur und minutenlangem Nachhall. Ein großartiger Top-Reserve-Champagner, der es locker mit viel kostspieligeren Champagnern aufnehmen kann und der auch als Essensbegleiter eine hervorragende Figur abgibt.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Frédéric Maletrez
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Artikelnummer:	08358--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren