



## 2010 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Phänomenaler Vintage-Blanc-de-Blancs

### **Beschreibung:**

Die Familie Michel erzeugt in dem Dorf Cuis einen erstklassigen 1er Cru aus 100% Chardonnay. Der begehrte Vintage-Blanc-de-Blancs reift mindestens 8 Jahre in der Flasche und wird mit viel Sorgfalt von den Rüttlern behandelt, ehe er degorgiert wird. Luxusperlen für besondere Momente zu einem Preis, der sich kaum unterbieten lässt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Hellgelb, im Bouquet fruchtig mit attraktiver Zitrusfrucht, Aprikose, gerösteten Haselnüssen und Brioche. Ein exzellenter und feiner Jahrgangs-Champagner feinsten Perlage mit viel Finesse, aber auch eindringlicher Cremigkeit und hervorragender Tiefe und Komplexität. Langes Finale mit subtiler Vanille- und Briochenote.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Paul Michel
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0493710

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs  
Paul Michel

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren