

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Bruno Paillard

Ein traumhafter Blanc de Blancs

Beschreibung:

Dieser Wein wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt und ist wegen seiner sehr feinen und anhaltenden weißen Mousse auch als „Champagner-Spitze“ bekannt.

Degustationsnotiz:

Sehr blass und glänzend mit Grüntönen. Das Aufschäumen ist dank einer weniger starken Flaschengärung leichter als bei den anderen Champagnern. Erst Zitrusfrüchte - Limette und Grapefruit - gefolgt von weißen Blüten. Beim Öffnen im Glas erscheint ein Hauch von Mandel und Toast. Sehr lebhaft. Führt zu einer komplexen Kombination aus Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Das Prickeln ist extrem fein, seidig und cremig. Der Abgang ist frisch und lang.

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:	Bruno Paillard
Bewertung(en):	Falstaff 94/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	03318--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Bruno Paillard

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 94/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren