



Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Champagner in Premier-Cru-Qualität

Beschreibung:

Ein Winzer-Champagner von exzellenter Qualität, perfekt abgestimmter Dosage und feiner saliner Kalksteinmineralität, die für eine schöne Länge sorgt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, frische Kräuter, rote Kirschen und Beeren, Anis und Minze. Am Gaumen brillant, cremig und finessenreich zugleich. Die Frucht ist attraktiv, die Dosage animierend und perfekt gewählt, saftig, frisch, mit einer feinen salinen Kalksteinmineralität. Schöne Länge.

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:	Champagne Hebrart
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91/100
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	11088--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91/100
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren