Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Winzerchampagner für höchste Ansprüche

Beschreibung:
Der in der Champagne führende Jean-Paul Hébrart wählt das beste Traubengut aus 70 separat vinifizierten Parzellen in 10 Ortschaften aus. Seine Preziosen, vorwiegend aus Pinot Noir, gefolgt von Chardonnay, sind alle geprägt von der berühmten Hébrart-Charakteristik: einer einzigartigen Balance aus Finesse, Frische, Kraft, Fülle und Substanz.
Degustationsnotiz:
Stahlendes Gelb mit feiner Perlage, im Duft und am Gaumen köstliche Aromen von Birne, Limette, weißen Blüten und gerösteten Mandeln. Feine Dichte und Fülle mit einem attraktiven Fruchtkern, lebendiger, animierender Säure und feinstem Mousseux. Langes, anhaltendes Finale.
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 93/100, Vinum 16.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	11089--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Vinum 16.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de