



2016 Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie, Marc Hébrart

Superber Grand Cru mit 48 Monaten Hefelager

Beschreibung:

Aus besten Grand Cru Lagen des berühmten Ortes Aÿ

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gold mit superber Perlage, im Bouquet und am Gaumen zeigt er eine animierende Aromatik von Pfirsich, Birne, weißen Blüten, klarem Blütenhonig mit ätherisch-feiner Würze. Recht vollmundig, mit viel Körper, aber ein einer superben Präzision und Frische, vibrierend und saftig zugleich, ultralang und mit stützender Fruchtsäure. Bleibt sehr lange am Gaumen, ein erstklassiger Winzer-Champagner für Kenner und Liebhaber.

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 Hébrart
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noces de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren