

Champagne Brut

Femme de Champagne, Grand Cru, Duval-Leroy

Champagner Noblesse für Kenner und Ästheten



Beschreibung:

Überwiegend aus Chardonnay bereitet, vereint diese Spitzencuvée von Duval-Leroy Weine aus den großen Terroirs von Ambonnay, Chouilly, Avize, Oger und Mesnil sur Oger. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und zu einem kleineren Teil auch in Holzfässern auf der Hefe – letzteres, um Fülle, Struktur und eine seidige Textur zu verleihen. Nach der Abfüllung ruht dieser Champagner, der aus besten Jahrgangswainen produziert wird, viele Jahre in den Kreidekellern des Hauses, woraus ausgeprägte aromatische Finesse, eine überaus elegante, feingliedrige Perlage und eine perfekt integrierte Säure resultieren.

Degustationsnotiz:

Goldene Farbe mit grünlichen Reflexen und feinsten Perlage. Im Duft edles Parfüm eines Prestige-Champagners. Am Gaumen offenbart sich pure Klasse, die ein vom Chardonnay aus den Grand Cru-Lagen Avize, Chouilly und Le Mesnil-sur-Oger dominierter Champagner bieten kann. Superbe Finesse und mineralisch-würzige Frische, Für großartige Fülle und Kraft steht der Pinot Noir, der ebenfalls nur aus Grand Cru Lagen stammt. Ein ebenso eleganter, femininer wie auch cremig-intensiver Champagner der Extraklasse. Feine saline Aromen, zart nussige Aromen, Grüner Tee und Brioche im langwährenden Abgang. Hat tolles Reifepotenzial.

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:	Duval-Leroy
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Artikelnummer:	18162--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Femme de Champagne
Grand Cru
Duval-Leroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren