# Champagne Brut

Fleur de Champagne, 1er Cru, Duval-Leroy

Das Vermächtnis eines Champagner-Pioniers

**Beschreibung:**
Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts tüftelte Raymond Duval-Leroy an einem Champagner, dessen Trauben nur aus Lagen stammten, die als Grand Cru und Premier Cru klassifiziert waren. Bei den ersten Verkostungen seiner Cuvée identifizierte Raymond Duval-Leroy ein Aroma von weißen Blüten, das ihn an den Duft der „Weinblume“ im Juni erinnert. Dies führte zur Geburt von „Fleur de Champagne“ – bis heute ein eleganter, mineralischer und perfekt strukturierter Champagner aus Chardonnay und Pinot Noir, der viel eigene Persönlichkeit, feinste Perlage sowie einen perfekt ausgewogenen Geschmack besitzt.
**Degustationsnotiz:**
Funkelnd im Glas, feinstes Mousseux. Im Duft Zitrus, Birne und rote Johannisbeeren mit feinen Mandelanklängen. Im Glas lebendige Frische und Fülle, geradezu samtige Textur, Briochenoten, Apfelblüte und geröstete Nüsse. Nachhaltig und substanzreich bis in den langen Abgang.
**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:** | Duval-Leroy |
| **Bewertung(en):** | Wine Spectator 92/100 |
| **Ausbau:** | 15 Monate im Stahltank |
| **Weinbau:** | Traditionell |
| **Alkoholgehalt:** | 12.0 % |
| **Trinkreife:** | Jetzt trinkreif |
| **Rebsorte(n):** | Chardonnay, Pinot Noir |
| **Artikelnummer:** | 11208-- |

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

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Champagne Brut

Fleur de Champagne
1er Cru
Duval-Leroy

| | |
|---|---|
| **Herkunft:** | Frankreich |
| **Bewertung(en):** | Wine Spectator 92/100 |
| **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 |

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