



Champagne Brut Green Label

Lanson (Bio)

BIO-dynamischer Champagne mit Demeter-Zertifikat

Beschreibung:

Diese Cuvée von Lanson wird ausschließlich aus Trauben produziert, die in den nachhaltig bewirtschafteten Rebbergen des Weingutes Malmaison im Herzen des Vallée de la Marne gedeihen. Das Wachstum der Pflanzen und die Lebendigkeit Bodens durch gezielte Maßnahmen zu verbessern und die Artenvielfalt zu fördern, steht hier im Mittelpunkt aller Bemühungen. Mit dem Green Label hat Lanson einen charaktervollen Bio-Champagner komponiert, der mit ausgeprägter Frucht und saftiger Frische begeistert – klar, rein und wunderbar vital.

Degustationsnotiz:

Reichhaltiges Goldgelb, feine Perlage. Im Bouquet mineralische Aromen, viel Birne, Zitrus, schwarze Johannisbeere und orientalische Gewürze. Wundervolle, reife Frucht, Mirabelle, Mango, Birne und Limette dominieren. Präzise, salzige Mineralität, Gewürze und herrliche Würze im 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:	Lanson
Bewertung(en):	0
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	11199--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Green Label

Lanson (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	0
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren