



2009 Champagne BrutVintage

Lanson

10 Jahre Hefelager

Beschreibung:

Ein Jahrgangs-Champagner mit großartiger Reife und seltener Intensität – harmonisch, komplex und dabei unvergleichlich frisch. Die Trauben stammen ausschließlich aus namhaften Premier- und Grand-Cru-Terroirs in Verzenay, Aÿ, Bouzy, Mareuil sur Aÿ, Verzy, Avize, Cramant, Mesnil-sur-Oger und Trépail. Die Veredelung auf der Hefe dauert mindestens 10 Jahre und bringt einen Vintage mit intensiv goldenen Reflexen, anhaltend feiner Perlage und außergewöhnlich reicher Aromatik von kandierten Früchten, getrockneten Aprikosen, Mandeln, Brioche, Akazienhonig und süßen Gewürzen hervor.

Degustationsnotiz:

Strohfarben, mit feinsten Perlage. Im Duft mit Birnenaromen, Aprikose, kandierten Früchten und Akazienblüten. Konzentriert, saftig und intensiv am Gaumen, komplex, mit viel Frucht von Limette, Birne und Quitte. Balanciert und lang im Finish.

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):	Parker 93/100
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	52% Pinot Noir, 48% Chardonnay
Artikelnummer:	1119809

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne BrutVintage

Lanson

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	52% Pinot Noir, 48% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren