



Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Mit Trauben aus den besten Chardonnay Crus der Champagne

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gold mit grünen Einschlüssen, sehr feines Mousseux. In der Nase mit kandiertem Zitrus, Anis, Williams Birne, Sesamsaat und Zitrusaromen. Im Mund vital und frisch, glockenklarer Stil mit Orangenesten, Mandeln, Nougat und einer salinen Ader aus den Kalksteinböden. Präzision und kraftvolle Komplexität vereint auf das Feinste.

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:	Lanson
Bewertung(en):	Parker 92+/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	01449--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Lanson

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92+/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren