



## 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Lanson
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92+/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	01449--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Lanson

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