



## 2012 Champagne Blanc de Noirs

Bisseuil Premier Cru Brut, AR Lenoble

Premier Cru mit feinem Schmelz

**Beschreibung:**

Ein kraftvoller und gleichzeitig sehr eleganter Champagner aus 100% Pinot Noir, der sich mit guter Fülle sowie ausgeprägtem Charakter präsentiert. Rund ein Drittel des Weines reift traditionell im Holzfass, wodurch dieser Blanc de Noir seinen intensiven und raffinierten Geschmack erhält.

**Degustationsnotiz:**

Kräftiges Goldgelb mit orangenen Reflexe. In der Nase dominieren Johannisbeeren, Hollunderblüten, Noten von Bratapfel und getoastetem Brioche sowie frische Kräuter. Kräftig und nachhaltig im Mund, von der Struktur des Pinot Noir geprägt, cremig-saftige Art, dicht gewoben, mit weichen Tanninen und dezenter Fruchtsäure. Im langen Nachhall mit feinen Pfeffernoten und subtilen Röstaromen.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Lenoble
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Artikelnummer:</b>	1124312

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Noirs**

Bisseuil Premier Cru Brut  
AR Lenoble

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren