



## Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Der Champagner für besondere Momente

### **Beschreibung:**

Der Name „Prestige des Sacres“ erinnert an die jahrhundertealte Tradition der Krönungen von 33 französischen Königen, die in der Kathedrale von Reims stattgefunden haben. Der Stil des Hauses in Janvry nahe der Montagne de Reims sind Champagner voller Frucht, Harmonie und Balance. Obwohl das Gesetz in der Champagne nur eine Mindestflaschenreife von 15 Monaten vorschreibt, reift der Prestige ganze vier Jahre auf der Hefe. Die Trauben stammen aus bis zu 100 Jahre alten Lagen.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Goldgelb, feinste Perlage, zeigt sich im Duft und am Gaumen mit perfekter Balance aus Frische und optimal reifer Frucht. Pfirsich, Aprikosen, Weißdorn, Blütenaromen und Brioche dominieren das Geschmacksbild. Verführerisch mit süßer Frucht, harmonischer Säure und einer salzigen Frische im langen Nachhall.

### **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>	
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	11910--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren