2016 Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut

Philipponnat

Finesse und Eleganz pur

Beschreibung:
Schon seit dem Jahr 1522 betreibt die Familie Philipponnat Weinbau in der Champagne, mittlerweile bereits in sechzehnter Generation. Die Trauben für diese brillante Cuvée stammen überwiegend aus historischen Parzellen in Ay und bringen nach 8 Jahren Reifung auf der Hefe einen fantastischen Extra Brut-Champagner mit Körper, Mineralität und prägnanter Würze hervor.
Degustationsnotiz:
Kraftvolles Goldgelb, im Duft mit frischem Apfel, Zitrus und Blütenhonig sowie einer mineralisch-kalkigen Spur. Am Gaumen präzise und gradlinig, fantastische Frucht von roten Johannisbeeren, Ingwer, Pfirsich, Limette und leicht gerösteten Mandeln sowie feinstem Brioche. Muskulär und zugleich äußerst finessenreich, bis ins Finale anspruchsvoll und voller Rasse.
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:	Champagne Philipponnat
Bewertung(en):	
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	1125816

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Cuvée 1522 Extra-Brut

Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de