



## Champagne Sec White Label

Lanson

Idealer Begleiter zur asiatischen Küche

### Beschreibung:

Ein fruchtbetonter Einstieg in die Welt des Champagners, ausgestattet mit einer delikaten Balance von Frische und Süße. Herrlich ausgewogen und komplex dank vier Jahren Kellerreife. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus über 100 Parzellen, allein die Hälfte aus Grands- und Premiers Crus. Je nach Jahrgang kommen bei der Assemblage bis zu 40 Prozent Reserveweine zum Einsatz, von denen einige über 20 Jahre alt sind und diesem Champagner eine enorme aromatische Intensität verleihen.

### Degustationsnotiz:

Strohgelbe Farbe, präzente Perlage. Im Duft mit weißen Blüten, Brioche, Birne und Aprikose sowie dezenter Honignote. Weich, angenehm und saftig am Gaumen, die dezente Süße wird hervorragend gepuffert durch die Mineralität des Terroirs. Sehr gut zur asiatischen Küche mit gewisser Schärfe.

### 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>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Artikelnummer:</b>	08076--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Sec White Label

Lanson

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren