



Champagne Blanc de Blancs

Art. Nr.: 21029

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12 %

Vinifizierung/Ausbau: 3 Jahre Flaschenreife auf der Hefe

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Rassig

Säure: 4,4 g

Süße: Brut

Restzucker: 11 g

Bewertung:

Wine Spectator: 95

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 77.90

Verkostnotiz

Brillantes Weißgold, in der Nase dezente Briochenuancen und Apfelanklänge, sehr feines elegantes Mousseux, am Gaumen geschmeidig, feingliedriges Säuregerüst, mineralische Noten im Abgang.