



Champagne Brut

Art. Nr.: 24125

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12 %

Vinifizierung/Ausbau: 40 % fassgereifte Grundweine, mindestens 3 Jahre Flaschenreife auf der Hefe

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Frisch

Süße: Brut

Bewertung:

Falstaff: 92

James Suckling: 91

Wine Spectator: 90

Jancis Robinson: 16

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 52.60

Verkostnotiz

Brillantes Hellgold, in der Nase präzise Eleganz, leichte Hefenoten, buttrig, am Gaumen sehr feines Mousseux, eleganter Säurebogen und saftiges Spiel, perfekte Struktur, fantastischer Trinkfluss, herrlich trockene Stilistik.

Die Dynastie Rothschild, die einflussreichste Bankiersfamilie des 19. Jahrhunderts, stieg 1868 mit dem Kauf von Château Lafite ins Weingeschäft ein, um auch in dieser Branche zu einem der weltweit bedeutendsten Unternehmen aufzusteigen. Zahlreiche andere Châteaux im Bordeaux gelangten im Laufe der Jahrzehnte in ihren Besitz.

Nach den erfolgreichen Ausflügen in die weite Welt und der Übernahme von Weingütern in Chile, Argentinien und China suchten die Rothschilds 2007 wieder neue Herausforderungen in ihrem Heimatland Frankreich. Als Symbol ihrer Arbeit und geistigen Werte starteten sie ein Projekt in der prestigeträchtigsten Weinregion der Welt: das neue Champagner-Haus Champagne Barons de Rothschild wurde aus der Taufe gehoben.