



## Grande Cuvée

Art. Nr.: 13637

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Klassische Méthode Champenoise, erste Gärung in kleinen, handgefertigten Eichenfässern, hoher Anteil und breite Vielfalt an legendären Reserveweinen, Lagerzeit mindestens 6 Jahre auf der Hefe.

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Geschmack:** vielschichtig

**Säuregeschmack:** Frisch

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 94

**Falstaff:** 97

**James Suckling:** 96

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 346.50**

### **Verkostnotiz**

Helles Gold, in der Nase elegantes Aroma nach gerösteten Nüssen und Trockenfrüchten, am Gaumen große Finesse mit reifer Frucht, trocken und vollmundig, Akazienaromen und Honignoten.