



## 2004 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs Paul Michel

Welch ein Mosaik aus vielschichtigen Aromen, beeindruckender Eleganz und Komplexität! Der Auftakt ist zartblumig und mineralisch, geprägt von feinstem Quittengelée, reifen Zitrusaromen, rosa Grapefruit-Schale und einer dezenten Honignote. Ein unglaublich animierender Chardonnay mit zarten Noten von Gebäck und Haselnuss. Schlank, aber mit grossem Tiefgang, leichtfüssig auf der Zunge, mit einem fabelhaften weichen Mousseux ausgestattet. Seine weinige Substanz macht nicht satt, sondern animiert vielmehr zum Weitertrinken. Seine Ausdruckskraft, die sich bis zum langen, harmonischen Ende hinzieht, macht diesen Premier Cru so unverwechselbar gross.

**Bewertung:** Score 18/20

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017

**Traubensorte(n):** Chardonnay

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Champagne

**Winzer:** Champagne Paul Michel

**Weintyp:** Schaumweine und Champagner

**Passt zu:** Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2004 Champagne Brut 1er Cru**  
Blanc de Blancs Paul Michel

**Traubensorte(n):** Chardonnay  
**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2017