



Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger, Salon

Kult-Champagner für Kenner, weltweit gesucht und extrem rar!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Salon

Ausbau: 120 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0304302

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger
Salon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, J. Robinson 19/20, Wine Spectator 98/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.