



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Exzellenter Vintage-Champagner

Beschreibung:

Die Familie Michel erzeugt in dem Dorf Cuis einen erstklassigen 1er Cru aus 100% Chardonnay. Der begehrte Vintage-Blanc-de- Blancs reift mindestens 8 Jahre in der Flasche und wird von den Rüttlern mit viel Sorgfalt behandelt, ehe er degorgiert wird. Luxusperlen für besondere Momente zu einem Preis, der sich kaum unterbieten lässt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Hellgelb, im Bouquet fruchtig mit attraktiver Zitrusfrucht, Aprikose, gerösteten Haselnüssen und Brioche. Ein exzellenter und feiner Jahrgangs-Champagner feinsten Perlage mit viel Finesse, aber auch eindringlicher Cremigkeit und hervorragender Tiefe und Komplexität. Langes Finale mit subtiler Vanille- und Briochenote.

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:	Paul Michel
Ausbau:	10 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0493710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 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.