



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Winzerchampagner aus der Edelsorte Chardonnay

Beschreibung:

Im Örtchen Cuis an der Côte des Blancs dreht sich alles um Chardonnay, die edelste unter den Champagnersorten. Entsprechend berühmt ist das Premier-Cru-klassifizierte Cuis für seine Blancs de Blancs. Dieses Renommee ist auch der Familie Michel zu verdanken, die mit ihrem lange auf der Flasche gereiften Jahrgangschampagner für Begeisterung sorgt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelb, das Bouquet mit Zitrusfrucht, weissen Blüten, frischem Brioche und Mandeln. Am Gaumen frisch, fokussiert und mineralisch- frisch. Attraktive Chardonnay-Frucht, feine Perlage. Sehr guter Jahrgangschampagner bester Qualität. Überzeugt bis in den langen Nachhall.

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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Paul Michel

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0493714

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:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren