



## Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Das Champagner-Juwel der Familie Malétrez

### **Beschreibung:**

Mehr als zehn Jahre Reife auf der Hefe schenken diesem Champagner Eleganz, Tiefe und unvergleichliche Frische. Vieille Réserve von Malétrez vereint feine Frucht mit lang anhaltender Persistenz und schenkt Momente die unvergessen bleiben. Eine Top-Selektion, die nur in ganz besonderen Jahren entsteht - ausgereift, zeitlos brillant für unvergessliche Familienmomente voller prickelnder Freude.

### **Aromenprofil:**

Kraftvolles Goldgelb, zeigt ein sehr feines, edles Mousseux mit überaus saftiger Frucht, Briothenoten, Nüsse und verschiedene Gewürze. Im Glas mit viel Druck und Intensität, ein wenig-kraftvoller Champagner mit faszinierendem und vielschichtigem Aromenspektrum, den Monsieur Maletrez erst nach zehn Jahren Hefelager in seinem Keller in den Verkauf gibt. Es ist sein Prestige-Champagner, auf den er besonders stolz ist. Geröstete Haselnuss, Vanillegebäck und viel kraftvolle, reife Frucht gepaart mit seidig-schmelziger, dabei frischer und subtiler Textur und minutenlangem Nachhall. Ein grossartiger Top-Reserve-Champagner, der es locker mit viel kostspieligeren Champagnern aufnehmen kann und der auch als Essensbegleiter eine hervorragende Figur abgibt.

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Pinot Noir

**Artikelnummer:** 08358--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.