



Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs, De Saint-Gall

Exzellenter Champagner mit hervorragendem Alterungspotenzial

Beschreibung:

De Saint-Gall besitzt fast ausschliesslich Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen in allen Toplagen der Champagne. In der Grand Cru Lage Avize in der Côte de Blanc wird ausschliesslich Chardonnay angebaut.

Degustationsnotiz:

Transparentes Hellgelb, feinste Perlage, sublime Röstaromen, liquider Stein, Limette. Am Gaumen komplex, opulent zugleich ultrafrisch und finessenreich. Ideale Komposition aus Animation, Kraft und Struktur mit der Finesse des Chardonnays aus den größten Grand Cru Terroirs der Côte des Blancs. Langanhaltendes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: De Saint-Gall

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1104412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru Millésimé

Blanc de Blancs
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren