



Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon, Marc Hébrart

Einzellagen Champagner

Beschreibung:

Die Weinberge von Marc Hébrart befinden sich in den besten Lagen von Montagne de Reims und Vallée de la Marne. Die Einzellage Clos le Léon ist ein eingemauerter Weingarten in Dizy im Vallée de la Marne. Der Clos le Léon ist für seine Finesse, Eleganz und den Ausdruck seines einzigartigen Terroirs bekannt.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

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
Produzent:	Marc Hébrart
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	1160414

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Clos Le Léon
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
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.