

Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Ein ausgezeichnete Jahrgang



Beschreibung:

Der Special Club wurde 1971 als erster Club von Champagnerwinzerinnen und -winzern gegründet. Mit dem Ziel, ihrem Qualitätsanspruch Ausdruck zu verleihen.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll-glänzendes Gelb, im Bouquet grüner Apfel, Birne, Honignoten, Brioche und frische Kräuter. Dicht und komplex am Gaumen, cremig-saftige Anlage und viel Fülle und Druck. Fein integrierte Säure, Grapefruit, Birne, florale Noten treffen auf salzig-kalkige Terroirnoten. Grossartiger Champagner bis ins lange 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: Marc Hébrart

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

Artikelnummer: 1179720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren