



Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Exzellenter Crémant aus dem Burgund

Beschreibung:

Eine Ode an die Langsamkeit, an das Schritt-für-Schritt-Reifen. Der Respekt vor der Zeit. Die Symbiose aus einem bemerkenswerten Jahr, der Ausgewogenheit von Pinot Noir und Chardonnay aus alten Reben und einer Reifung auf der Hefe für mindestens 42 Monate. Perfekte Harmonie zwischen heller Säure und aromatischer Fülle.

Degustationsnotiz:

Die Familie Parigot nennt diesen Jahrgangs-Cremant der Extraklasse liebevoll „Eine Ode an die Langsamkeit“, einen liquiden Respekt vor der Zeit. Bis 42 Monate je nach Jahrgang reift er auf der Hefe, was für eine perfekte Harmonie zwischen lebendiger Säure und aromatischem Reichtum sorgt. Fülle und Tiefgang mit feinen Aromen von Apfel, Brioche sowie ultrafeiner Perlage. Im Abgang enorm intensiv mit grossartiger Klasse.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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: Parigot & Richard

Ausbau: 30 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

Artikelnummer: 1226120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut
Parigot & Richard

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 50% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 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.