



Prophète

Crémant de Bourgogne AOC Extra Brut, Parigot & Richard

Excellenter Crémant vom 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:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Parigot & Richard

Ausbau: 24 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 1226122

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% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren