



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, CV 1930, Valentin Leflaive

Vom Burgund inspiriert, aus noblen Lagen

Beschreibung:

Der "CV 1930" von Valentin Leflaive ist ein herausragender Champagner, der die hohe Kunstfertigkeit des jungen Hauses und das Terroir seiner Herkunft meisterhaft verkörpert. Der Name "CV 1930" steht für die Herkunft und die spezifischen Eigenschaften dieses Champagners: „C“ für die Grand-Cru-Gemeinde Cramant, „V“ für das Premier-Cru-Terroir von Vertus – beides überaus renommierte Weinbauorte für Chardonnay der Extraklasse. Die Zahl "19" steht für das Erntejahr 2019, das die Basis dieses Champagners bildet, während „3.0“ die Dosage von 3,0 Gramm Süßreserve pro Liter bezeichnet. Die Trauben stammen von etwa 40 Jahre alten Reben, die im Jahrgang 2019 eine besonders prägnante Säure und verführerische Aromen von Zitrusfrüchten, weissen Blüten und subtilen Brioche-Noten hervorgebracht haben, die in Kombination mit der moderaten Dosage eine harmonische Balance zwischen feingliedriger Frucht, komplexer Struktur und mineralischer Tiefe erzeugen.

Degustationsnotiz:

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:	CV 1930
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	12935--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut
CV 1930

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
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.