



Champagne Le Réserve

Extra Brut, Billecart-Salmon

Seit 1818 ein Massstab für Eleganz

Beschreibung:

Der Brut Réserve von Billecart-Salmon ist ein charaktvoller Botschafter eines Hauses, das seit über 200 Jahren zur absoluten Elite der Champagne zählt. Die Familie Roland-Billecart besitzt seit 1818 eigene Rebberge in den besten Lagen der Region und setzt schon immer auf handwerkliche Sorgfalt und einen Stil, der von aromatischer Klarheit, präziser Struktur und grosser Länge geprägt ist. Wie bei allen grossen Cuvées des Hauses wird ausschliesslich die Cuvée, das erste und feinste Herzstück der Pressung, verwendet.

Degustationsnotiz:

Dieser blassgoldene Wein zeichnet sich durch seine feinen, langsam aufsteigenden Bläschen und seinen reichhaltigen, anhaltenden Schaum aus. Reife mit blumiger Frische für diese Cuvée, die Aromen von frischen Früchten und reifer Birne verströmt. Am Gaumen ein offener und präziser Auftakt, gefolgt von einer brillanten Frische. Ein reiches Bouquet, das von seiner Reifung in traditionellen Kellern zeugt.

Passt zu:

Der Champagner harmoniert herrlich mit gebratenen Jakobsmuscheln, einem kühlen Sommersalat und einer Geflügel-Terrine. Auch Champagner-Käsemousse, Baguette mit Époisses und geräucherter Lachs auf Blinis passen perfekt.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Billecart-Salmon

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Artikelnummer: 14003--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le Réserve

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren