



2010 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Triumphaler Vintage-Blanc-de-Blancs

Beschreibung:

Die Familie Michel erzeugt in dem Dorf Cuis einen erstklassigen 1er Cru aus 100% Chardonnay. Der begehrte Vintage-Blanc-de-Blancs reift mindestens 8 Jahre in der Flasche und wird von den Rüttlern mit viel Sorgfalt behandelt, ehe er degorgiert wird. Luxusperlen für besondere Momente zu einem Preis, der sich kaum unterbieten lässt.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Hellgelb, im Bouquet fruchtig mit attraktiver Zitrusfrucht, Aprikose, gerösteten Haselnüssen und Brioche. Ein exzellenter und feiner Jahrgangs-Champagner feinsten Perlage mit viel Finesse, aber auch eindringlicher Cremigkeit und hervorragender Tiefe und Komplexität. Langes Finale mit subtiler Vanille- und Briochenote.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Paul Michel
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Herstellung:	10 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0493710

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Traubensorte(en):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	10 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren