



Champagne Brut 1er Cru

Cattier

Edler Winzer-Champagner aus 1er-Cru-Terroir

Beschreibung:

Schon seit 1625 befindet sich das kleine Champagnerhaus Cattier in Familienbesitz. Dieser edle 1er Cru hat einen hohen Anteil Pinot Meunier, der aus besten Lagen in der Montagne de Reims stammt. Ein edler und reichhaltiger Champagner, der pure Trinkfreude versprüht und sich durch intensive Frucht und feine Eleganz auszeichnet.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Gelbgold, im komplexen Bouquet getrocknete Früchte, florale Aromen, Honig und Brioche. Sehr schönes und frisches Mundgefühl, geröstete Haselnuss, rote Früchte und entfernt auch Ingwer. Langes und cremiges Finale. Sehr guter Champagner in 1er Cru Qualität, der mindestens 48 Monate auf der Hefe reifen durfte. Ideal als Apéro oder zu Salzgebäck sowie zu weissem Fleisch mit feinen Saucen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Cattier
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Artikelnummer:	10323--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Cattier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Meunier, 35% Pinot Noir, 25% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren