Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Ein herausragender Winzerchampagner mit Substanz und Charakter

Beschreibung:
Aus 15 Hektar in 70 Parzellen und 10 Ortschaften entstehen unter der Leitung von Jean-Paul Hébrart traumhafte Champagner voller Finesse, Frische, Kraft, Fülle und Substanz. Jede Parzelle wird separat vinifiziert. Es dominiert der Pinot Noir, gefolgt von Chardonnay. Wir freuen uns sehr, Ihnen diesen Winzer-Champagner der Extraklasse anbieten zu dürfen.
Degustationsnotiz:
Stahlendes Gelb mit feiner Perlage, im Duft und am Gaumen köstliche Aromen von Birne, Limette, weissen Blüten und gerösteten Mandeln. Feine Dichte und Fülle mit einem attraktiven Fruchtkern, lebendiger, animierender Säure und feinstem Mousseux. Langes, anhaltendes Finale.
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
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Hebrart
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	11089--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Decanter 93/100, Jeb Dunnuck 93/100
Rebsorte(n):	80% Pinot Noir, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch