



## Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites, Marc Hébrart

Herrlich zu trinken, tiefgründig und mit Klasse

### **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.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11089--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Mes Favorites  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren