



Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Die Krönung des Champagners

Beschreibung:

Der Name „Prestige des Sacres“ erinnert an die jahrhundertealte Tradition der Krönungen von 33 französischen Königen, die in der Kathedrale von Reims stattgefunden haben. Der Stil des Hauses in Janvry nahe der Montagne de Reims sind Champagner voller Frucht, Harmonie und Balance. Obwohl das Gesetz in der Champagne nur eine Mindestflaschenreife von 15 Monaten vorschreibt, reift der Prestige ganze vier Jahre auf der Hefe. Die Trauben stammen aus bis zu 100 Jahre alten Lagen.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Goldgelb, feinste Perlage, zeigt sich im Duft und am Gaumen mit perfekter Balance aus Frische und optimal reifer Frucht. Pfirsich, Aprikosen, Weissdorn, Blütenaromen und Brioche dominieren das Geschmacksbild. Verführerisch mit süsser Frucht, harmonischer Säure und einer salzigen Frische im langen Nachhall.

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 Prestige des Sacres
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
Artikelnummer:	11910--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Prestige

Prestige des Sacres

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	33.3% Chardonnay, 33.3% Meunier, 33.3% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren