



2015 Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

Der Jahrgangs-Champagner von Moët & Chandon

Beschreibung:

Der Grand Vintage ist in jedem Jahrgang ein wahrlich einzigartiger Champagner. Ein Schaumwein der Spitzenklasse, der sich stets durch eine grossartige Balance von perfekter Reife, Sanftheit der Textur und viel Komplexität im Geschmack auszeichnet, begleitet von Frische, Raffinesse und eleganter Ausgewogenheit.

Degustationsnotiz:

Sattes Granat. Verschwenderisches Bouquet, geröstetes Brot, Pecannüsse und schwarze Beeren. Fester Gaumen, weiche, fast süssliche Fülle, Aromen von Brombeeren, Holunderbeeren und auch Milkschokolade. Guter Rückhalt im Finale. Eine Stunde vorher dekantieren.

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:	Moët Chandon
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 19/20
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Artikelnummer:	0193715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Vintage

Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren