



2008 Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Das Champagner-Juwel der Familie Maletrez

Beschreibung:

Dieser rare Champagner hat fast 12 Jahre auf der Hefe gelegen und kann sich mit erstklassigen Champagnern aus der Oberklasse messen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Goldgelb, zeigt ein sehr feines, edles Mousseux mit überaus saftiger Frucht, Brioche-noten, Nüsse und verschiedene Gewürze. Im Glas mit viel Druck und Intensität, ein wenig-kraftvoller Jahrgangs-Champagner, der neun Jahre(!) auf der Hefe reifte und so ein faszinierendes Aromenspektrum bietet. Geröstete Haselnuss, Vanillegebäck und viel kraftvolle, reife Frucht gepaart mit seidig-schmelziger, dabei frischer und subtiler Textur und minutenlangem Nachhall. Ein großartiger Top-Champagner, der es locker mit viel kostspieligeren Champagnern aufnehmen kann und der auch als Essensbegleiter eine hervorragende Figur abgibt.

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:	Champagne Frédéric Maletrez
Bewertung(en):	Score 19/20
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0835808075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren