



2019 Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie, Marc Hébrart

Ein Winzerchampagner für Kenner und Liebhaber

Beschreibung:

Superber Champagner mit 48 Monaten Hefelager, aus besten Grand-Cru-Lagen des berühmten Ortes Aÿ.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gold mit superber Perlage, im Bouquet und am Gaumen zeigt er eine animierende Aromatik von Pfirsich, Birne, weißen Blüten, klarem Blütenhonig mit ätherisch-feiner Würze. Recht vollmundig, mit viel Körper, aber ein einer superbem Präzision und Frische, vibrierend und saftig zugleich, ultralang und mit stützender Fruchtsäure. Bleibt sehr lange am Gaumen, ein erstklassiger Winzer-Champagner für Kenner und Liebhaber.

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):	Score 19/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1109119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut Grand Cru

Noce de Craie
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren