



Champagne Brut Art Déco

Collet

Der Champagner mit 91 Punkten vom Wine Spectator

Beschreibung:

In den historischen Kellern der berühmten Champagner Gemeinde Ay, reift der Champagner anstelle der vorgeschriebenen 15 Monate mindestens 36 Monate auf der Hefe. Als Hommage an die Gründungszeit von Collet wurde die Art-déco-Linie geschaffen.

Degustationsnotiz:

Helles, kristallines Gelb mit feiner Perlage. Kraftvoller, fruchtintensiver Duft mit floralen Noten und mineralischem Hintergrund. Am Gaumen zupackend, aber zugleich cremig und reichhaltig angelegt. Feine Zitrusfrüchte, Grapefruit und Wiesenblumen mit finessenreicher Honig-Brioche- und weißer Pfeffernote. Schöner Spannungsbogen aus Leichtfüßigkeit, weichem Mousseux und Nachhaltigkeit. Bleibt lang und rassig am Gaumen.

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:	Collet
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Artikelnummer:	08439--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Art Déco

Collet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren