



Champagne Le Black Reserve Brut

Lanson

Bis 20 Jahre gereifte Reserven

Beschreibung:

Dieser von Hervé Dantan großartig komponierte Non-Vintage-Brut vereint Frische mit Komplexität und Vollmundigkeit auf außergewöhnliche Art und Weise. Für den besonderen Charakter gibt es mehrere Gründe: Rund 70 % der Grundweine stammen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen, zudem ist der Anteil der zu großen Teilen im Eichenfass gereiften Reserveweine sehr hoch. Schließlich sorgen fünf Jahre Kellerruhe für Raffinesse und aromatische Tiefe, sodass die Lanson Reserve wunderbar mit einer Vielzahl von Gerichten kombiniert werden kann, aber auch ohne Essensbegleitung riesiges Vergnügen bereitet.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 11197--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Le Black Reserve Brut

Lanson

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés