

2019 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart



Descrizione del vino:

Der «Special Club» wurde 1971 als erster Club von Champagnerwinzern, die einen absoluten Qualitätsanspruch zu der Zeit ausdrücken wollten, gegründet. Heute sind 28 «Artisans of Champagne» Mitglieder. Im Zentrum sind bis heute Champagner, die Ausdruck ihrer vielfältigen Terroirs sind. Erlaubt sind als Special Club ausschliesslich Champagner aus 100% eigenen Trauben, die im eigenen Keller gereift wurden. Eine Jury aus Önologen und Wine Professionals prüfen die Champagner auf ihre Qualität, erst dann dürfen sie in der exklusiven «Special Club»-Flasche verkauft werden. Dabei muss jeder angestellte Champagner zwei Bildproben durchlaufen und erst nach Bestehen gibt es das Go für die Freigabe. Die Mindestzeit für das Hefelager in der Flasche beträgt 36 Monate, also ein Vielfaches der gesetzlich vorgeschriebenen Reifezeit, die nur 15 Monate beträgt. Ein Special Club Champagner darf nur in ausgezeichneten Spitzenjahrgängen erzeugt werden.

Nota di degustazione:

Giallo potente e brillante. Profumo di mela verde e pera, con note di miele, brioche ed erbe fresche. Al palato è denso e complesso, cremoso e succoso, con molta pienezza e potenza. Acidità ben integrata, con aromi di pompelmo e pera, note floreali che si mescolano a note salate e gessose del territorio. Un grande champagne fino al lungo finale.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Champagne Hebrart
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo:	1179719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Special Club
Marc Hébrart

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi