



2007 Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Direkt aus der Schatzkammer der Familie

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Mittleres Goldgelb, im Glas ein sehr feines, edles Mousseux, saftige Frucht, Briochenoten, Nüsse und verschiedene Gewürze. Im Mund mit viel Druck und Intensität, ein weinig-kraftvoller Jahrgangs-Champagner, der sieben 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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Frédéric Maletrez
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Numero di articolo:	0835807

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vieille Réserve 1er Cru

Frédéric Maletrez

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren