



2006 Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru, Duval-Leroy

Edler Champagner in Form eines prestigeträchtigen Jahrgangs Blanc de Blancs zum unwiderstehlichen Preis.

Nota di degustazione:

Zartes brillantes Gelb, im Glas eine ultrafeine, persistente Perlage, in der Nase und am Gaumen dominieren mineralische, rauchig-kalkige Aromen, Mandelanklänge, weißer Pfirsich, Zitrusfrüchte und frisch geschnittene Kräuter. Mit recht kräftigem Körper, zupackender, eleganter Frische und einen intensiven, und lebendigen Nachhall weiß dieser Top Jahrgangs-Champagner sofort zu begeistern. Bleibt stets auf der finessenreichen, eleganten Seite und ist ein idealer Begleiter zu Salz- und Süßwasserfischen oder als Aperitif.

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: Duval-Leroy

Valutazioni: Falstaff 93/100, Meiningers Weinwelt 91/100, Parker 90/100, Score 18,5/20, Weinwirtschaft 92/100, Wine Spectator 93/100

Vinificazione: 9 Monate in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jetzt bis 2020

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0801306

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru
Duval-Leroy

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 93/100, Meiningers Weinwelt 91/100, Parker 90/100, Score 18,5/20, Weinwirtschaft 92/100, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren