



Champagne Sec White Label

Lanson

Idealer Begleiter zur asiatischen Küche

Descrizione del vino:

Ein fruchtbetonter Einstieg in die Welt des Champagners, ausgestattet mit einer delikaten Balance von Frische und Süße. Herrlich ausgewogen und komplex dank vier Jahren Kellerreife. Die Trauben für diese Cuvée stammen aus über 100 Parzellen, allein die Hälfte aus Grands- und Premiers Crus. Je nach Jahrgang kommen bei der Assemblage bis zu 40 Prozent Reserveweine zum Einsatz, von denen einige über 20 Jahre alt sind und diesem Champagner eine enorme aromatische Intensität verleihen.

Nota di degustazione:

Strohgelbe Farbe, präsenste Perlage. Im Duft mit weißen Blüten, Brioche, Birne und Aprikose sowie dezenter Honignote. Weich, angenehm und saftig am Gaumen, die dezente Süße wird hervorragend gepuffert durch die Mineralität des Terroirs. Sehr gut zur asiatischen Küche mit gewisser Schärfe.

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:	Lanson
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Numero di articolo:	08076--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Sec White Label

Lanson

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren