

Champagne Brut Sébastien Cheurlin

Die nach Sébastien Cheurlin benannte Cuvée hat mit 50 % einen deutlich höheren Chardonnayanteil als die Cuvée seiner Schwester Lucie. Auch hier sind die restlichen 50 % Pinot Noir. Die Chardonnaytrauben kommen von im Durchschnitt 20 Jahre alten Rebstöcken, die des Pinot Noir sind sogar über 40 Jahre alt. Durch den höheren Anteil an Chardonnay etwas heller im Glas. Dezente, schöne Reifenoten in der Nase: Brioche, Biskuit und weiße Blüten. Gute Balance zwischen reifer Pinot-Frucht und Körper auf der einen Seite und zitrischer Frische und Finesse des Chardonnays andererseits. Wirkt dabei etwas weniger als die Schwester-Cuvée Lucie Cheurlin.

Erzeuger:	Champagne L&S Cheurlin
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	gereiftem Käse, kräftigen Tapas
Artikel-Nr.	19385
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	7,4
Restzucker (g/l)	9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	70
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12
Weinstil	prickelnd

