Weinpass

Champagne Brut Réserve

Der Brut Réserve ist das Herzstück des Hauses Leclerc Briant. Eine Cuvée aus den drei Hauptsorten der Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) und mit hohem Anteil an Réserve-Weinen. Bewusst niedrige Dosage und teilweiser Ausbau im Barrique für eine rundere, cremigere Note. Eignet sich sowohl klassisch zum Aperitif als auch hervorragend als Speisebegleiter. Den Brut Réserve gibt es auch in der attraktiven Geschenkbox, die Flaschen jeweils einzeln verpackt!

94/100 Punkte FALSTAFF 1. Platz Sparkling Spezial 2023, 90/100 Punkte Decanter 2020, 16,5/20 Punkte Coup de Coeur La Revue du Vin de France 2019, 16/20 Punkte Bettane+Desseauve 2019

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, Poularde
Artikel-Nr.	19561
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	8
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	4,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	45
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,5
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.