

## Champagne Millésime Extra Brut

Jahrgangschampagner mit klassischer Cuvée aus mehrheitlich Pinot Noir und kleineren Anteilen an Pinot Meunier und Chardonnay. Strohgelb mit olivgrünen Reflexen im Glas, feines Mousseux, anhaltend und vibrierend. In der Nase Sauerteig, Hefe, Zitronenzesten sowie jodige Noten nach Seetang und Meeresbrise. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, reife Grapefruit, Mandarinen-saft und Yuzu, deutliche Reifenoten nach Hefe und Champignons. Vor allem aber eine unglaublich salzige, fast schon pulverige Mineralität, die im Nachhall einfach nicht enden will.

|              |                                           |
|--------------|-------------------------------------------|
| Erzeuger:    | Champagne Leclerc Briant                  |
| Anbaugebiet: | Champagne                                 |
| Rebsorte:    | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier           |
| Jahrgang:    | 2020                                      |
| Temperatur:  | 8-10°C                                    |
| Lagerzeit:   | jetzt + 2-3 Jahre                         |
| Weinart:     | Sekt                                      |
| Land:        | Frankreich                                |
| Qualität:    | Qualitätswein                             |
| Geschmack:   | extra brut                                |
| Passt zu:    | Aperitif, Graved Lachs, Zitronengrascrème |
| Artikel-Nr.  | 19566.20                                  |
| Volumen      | 0,75l                                     |

| Weinanalyse                    |            |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch             | FR-BIO-01  |
| Schweflige Säure frei (mg/l)   | 0          |
| Gesamtsäure (g/l)              | 4          |
| Restzucker (g/l)               | 2,8        |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 52         |
| Vorhandener Alkohol (Vol%)     | 13         |
| Weinstil                       | ausgewogen |