

Champagne GRAND BLANC Brut Zéro

Die Grundweine zum GRAND BLANC stammen aus der Grand-Cru-Lage Côte des Blancs. Der Grundwein aus 100% Chardonnay reift 9 Monate im Holzfass. Er wurde ohne Dosage und ohne Schwefel erzeugt. Eine Seltenheit in der Champagne. Ein gewisses Risiko, das sich ausgezahlt hat! Großartiger Schaumwein, feinste Perlen, große Klarheit und Brillanz. Zéro Dosage. Feine Duftnoten von Zitrusfrüchten, ganz dezent und zart. Am Gaumen ahnt man etwas Kreide, druckvoll mit expressiver Mineralität.

98/100 Punkte Decanter 2020, 18/20 Punkte Jancis Robinson, 17,5/20 Punkte Bettane+Desseauve 2019

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2014
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Vegan:	ja
Passt zu:	den ganz besonderen Moment im Leben
Artikel-Nr.	19572.14
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	4,8
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	9
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,7
Weinstil	ausgewogen

