

Champagne Blanc de Blancs Millésime Extra Brut

Jahrgangschampagner aus 100 % Chardonnay. Strohgelb mit leicht grünen Reflexen im Glas. In der Nase Sauerteig, Brioche, feine Zitrusaromatik und viel jodige Noten. Am Gaumen sehr ausdrucksstark, mit weißen Blüten, Cassis und grünem Apfel. Dazu gesellen sich Aromen von Hefe und Waldpilzen. Im Abgang wieder sehr salzig mit einer pulvrigen Mineralität, die noch lange nach dem letzten Schluck bleibt. Klarer und äußerst strahlender Champagner!

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2018
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Austern, gegrillte Jakobsmuscheln, Brie
Artikel-Nr.	19576
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	6,2
Restzucker (g/l)	1,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	36
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,7
Weinstil	ausgewogen

