Weinpass

Champagne LE CLOS DES TROIS CLOCHERS Villers Allerand 1er Cru Brut Zéro 2018 Leclerc Briant

Dieser Jahrgangschampagner aus der gleichnamigen Einzellage wird zu 100 % aus Chardonnay vinifiziert. Das reife Lesegut sorgt für eine gute Grundlage für einen reichhaltigen und gleichzeitig sehr eleganten Champagner. Die hochkomplexe Nase wartet mit Nuancen von Birnen, Mandeln, Akazienblüten und geröstetem Brot auf. Mit etwas Luft kommen Noten von Pistazien und grünem Apfel dazu. Im Mund sehr vielschichtig, harmonisch und cremig. Hier offenbart sich der sorgfältige Ausbau der Grundweine für 9 Monate im Holzfass. Im langen Abgang gesellen sich zitrische, würzige und salzige Komponenten dazu.

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:	brut
Passt zu:	geräucherter Wildlachs, marinierte Jakobsmuscheln, Ingwer-Kurkuma-Mousse
Artikel-Nr.	19580
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	7
Restzucker (g/l)	2,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	39
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	ausgewogen

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