Weinpass

Champagne LES MONTS FERRÉS Vertus 1er Cru Brut Zéro

Die Grundweine für diesen edlen Lagenchampagner werden zu 100 % aus Chardonnay gekeltert und für etwa 9 Monate in Barriques ausgebaut. Subtiles, konzentriertes Bukett mit Aromen von Zitrone, geröstetem Brot, Akazienblüten und Nelken. Später folgen Nuancen von weißem Pfirsich und Quitte. Im Mund herrlich weich, cremig und sehr delikat. Die saftigen Fruchtaromen werden von einer gut eingebundenen zitronigen Säure unterstützt. Ein kalkiges Gefühl und eine leichte Salzigkeit bereichern die Textur und hinterlassen einen anhaltenden, rassigen Abgang. Sehr ausgewogen und gleichzeitig unheimlich vielschichtig.

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:	gebratenem Petersfisch, Hühnerfrikassee mit Spargel, feierlichen Momenten
Artikel-Nr.	19581
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	5
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	4,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	33
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,1
Weinstil	ausgewogen

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