Weinpass

Champagne LES BASSES PRIÈRES Hautvillers 1er Cru Brut Zéro

Einzigartiger Lagenchampagner aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht dem Grundwein eine fruchtige Fülle mit einem Hauch von Saftigkeit und Biss. Die Flaschenreife auf der Hefe veredelt diesen Hochgenuss und sorgt für eine zarte, hochfeine Perlage. In der Nase etwas mineralische Kreide, ergänzt durch Lakritz, Holunder, Zitrone und Apfel. Am Gaumen konzentriert, herrlich frisch, mit seidiger Textur und intensiver Frucht. Sein kraftvoller Charakter macht ihn auch zu einem perfekten Speisebegleiter für Gerichte, die man normalerweise nicht mit einem Champagner in Verbindung bringt, wie zum Beispiel einem Entrecôte mit Pfeffersauce.

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Jahrgang:	2017
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Passt zu:	Pariser Pfeffersteak, Limetten-Parfait mit Minze, Erdbeer-Minze-Schichtspeise
Artikel-Nr.	19582
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	7,2
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	25
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinstil	ausgewogen

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