



## Champagne Brut 1er Cru

Sélection, Marc Hébrart

Champagner in Premier-Cru-Qualität

### **Beschreibung:**

Ein Winzer-Champagner von exzellenter Qualität, perfekt abgestimmter Dosage und feiner saliner Kalksteinmineralität, die für eine schöne Länge sorgt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb, frische Kräuter, rote Kirschen und Beeren, Anis und Minze. Am Gaumen brillant, cremig und finessenreich zugleich. Die Frucht ist attraktiv, die Dosage animierend und perfekt gewählt, saftig, frisch, mit einer feinen salinen Kalksteinmineralität. Schöne Länge.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne Hebrart
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	11088--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut 1er Cru

Sélection  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren