



Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

Bis 20 Jahre gereifte Reserven

Beschreibung:

Dieser von Hervé Dantan großartig komponierte Non-Vintage-Brut vereint Frische mit Komplexität und Vollmundigkeit auf außergewöhnliche Art und Weise. Für den besonderen Charakter gibt es mehrere Gründe: Rund 70 % der Grundweine stammen aus Premier- und Grand-Cru-Lagen, zudem ist der Anteil der zu großen Teilen im Eichenfass gereiften Reserveweine sehr hoch. Schließlich sorgen fünf Jahre Kellerruhe für Raffinesse und aromatische Tiefe, sodass die Lanson Reserve wunderbar mit einer Vielzahl von Gerichten kombiniert werden kann, aber auch ohne Essensbegleitung riesiges Vergnügen bereitet.

Degustationsnotiz:

Kräftiges, leuchtendes Gelb mit goldenen Einschlüssen. Im Bouquet mit feinen Biscuitnoten, Mandelpaste, Mirabelle und Honig. Intensiv und vollmundiger Typ, schöne Textur, Zitrusfrucht und mineralische Frische und Lebendigkeit bis ins Finale.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Lanson
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Artikelnummer:	11197--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Black Label Reserve

Lanson

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren