



Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Filigraner Champagner in Grand-Cru-Qualität

Beschreibung:

Champagne Saint-Réol gehört zu den wenigen Champagner-Marken, die einen als Grand Cru klassifizierten Champagner vermarkten. Die Gemeinde Ambonnay ist eine der nur 17 von 319 Weindörfern, denen diese kontrollierte Herkunftsbezeichnung verliehen wurde. Hier besitzt Saint-Réol Spitzenlagen, aus denen Cuvées entstehen, die in tiefen Kellern mindestens 36 Monate auf der Hefe lagern. Zu diesem Preis lohnt es sich, bereits ein paar Flaschen für die bevorstehenden Festtage zu sichern.

Degustationsnotiz:

Kraftvoll leuchtendes Gelb, feinstes, edles Mousseux. Bereits im Duft seine Klasse andeutend, Brioche, Limette, weisser Pfirsich, gecrushter, nasser Kalkstein, Orangenzeste, frische Kräuter und Heu. Im Mund unglaublich komplex, dicht gewoben und ultralang. Zeigt viel Power des Pinot Noir mit langem Hefelager, präsent, bestens eingebundene Säure eines vollreifen, spannungsreichen und kräftigen Champagner in Grand Cru Qualität, der minutenlang im Abgang bleibt.

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:	Champagne St-Réol
Bewertung(en):	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Artikelnummer:	11778--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grand Cru

St-Réol

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	76% Pinot Noir, 24% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren