

## 2020 Champagne Extra Brut

Special Club, Marc Hébrart

Ein ausgezeichnete Jahrgang



**Beschreibung:**

Der Special Club wurde 1971 als erster Club von Champagnerwinzerinnen und -winzern gegründet. Mit dem Ziel, ihrem Qualitätsanspruch Ausdruck zu verleihen.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvoll-glänzendes Gelb, im Bouquet grüner Apfel, Birne, Honignoten, Brioche und frische Kräuter. Dicht und komplex am Gaumen, cremig-saftige Anlage und viel Fülle und Druck. Fein integrierte Säure, Grapefruit, Birne, florale Noten treffen auf salzig-kalkige Terroirnoten. Grossartiger Champagner bis ins lange 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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Champagne Hebrart
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1179720

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra Brut

Special Club  
Marc Hébrart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren