

## Champagne Brut Grand Cru

Art. Nr.: 33493

**Hersteller:** Egly-Ouriet SAS, Ambonnay Frankreich

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Gebiet (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Chardonnay, Pinot Noir

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Vinifizierung/Ausbau:** Diese Grand-Cru-Cuvée aus den Weinbergen in Ambonnay, Bouzy und Verzenay besteht aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay. Der Wein wird traditionell in Fässern ausgebaut und reift fast ein Jahr auf der Hefe.

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

**Restzucker:** 2,1 g

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 92

**Falstaff:** 94

### **Speiseempfehlung:**

**Krustentiere / Muscheln:** Geschmort/Gedünstet

**Käse:** Weichkäse

**Dessert:** Milchdessert

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 110.10**

### **Verkostnotiz**

Mittleres Gelb, feines, gut anhaltendes Mousseux, in der Nase feine Nuancen von Kräuter, Backwerk und einem Hauch gerösteter Ananas, mineralischer Touch, etwas Walnuss, am Gaumen komplex, straff, feine weiße Kernobstnuancen, finessenreiche Struktur, salzig-mineralisch, sehr lange anhaftend, feiner Extraktsüßetouch im Nachhall, toller Speisenbegleiter.