

Champagne Grand Cru Blanc de Noirs VV

Art. Nr.: 33496

Hersteller: Egly-Ouriet SAS, Ambonnay Frankreich

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: Dieser Champagner wurde im Jahr 2017 in Flaschen gefüllt. Die Assemblage entstammt 50% von der Ernte 2016 und 50% von der Ernte 2015.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93

Falstaff: 97

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 299.00

Verkostnotiz

Leuchtendes Goldgelb, feines, gut anhaltendes Mousseux, in der Nase mineralisch, feine Kräuterwürze, reife gelbe Fruchtnuancen, zart nach Honig und Biskuit, rotbeerige Nuancen im Hintergrund, ungemein facettenreich und einladend, am Gaumen saftig, straff und elegant, cremige Textur, dabei viel weißer Pfirsich und straffe Säure, angenehme Würze und zarte Süße, ein Hauch von Kirschen im Rückgeschmack.