

Champagne Grand Cru Millésime 2014

Art. Nr.: 3349714

Hersteller: Egly-Ouriet SAS, Ambonnay Frankreich

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Jahrgang: 2014

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2035

Vinifizierung/Ausbau: Die Cuvées durchlaufen einen mindestens dreijährigen Reifeprozess im Keller, bevor sie auf den Markt gelangen. Dadurch wird die Komplexität der Weine durch die Autolyse der Hefen erhöht, das zu einem besseren Reifepotenzial und zu einem besseren Verständnis für das Terroir führt. Die Weine gewinnen an Reinheit und Komplexität. Die Dosage ist jeweils sehr gering - die Abfüllung erfolgt ohne Filtration oder Schönung.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 97

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gekocht/Gedämpft

Geflügel: Grillen/Braten

Dessert: Schokoladendessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 501.50

Verkostnotiz

Intensives Goldgelb, in der Nase Aromen nach Blüten und Pfirsich und Birne, süße Gewürze wie Vanille und ANklänge von Honig und grünem Tee, am Gaumen druckvoll, viel Frische und Pfirsichnoten, im Abgang leicht pikant, sehr harmonisch.