

Champagne Grand Cru Millésime 2015

Art. Nr.: 3349715

Hersteller: Egly-Ouriet SAS, Ambonnay Frankreich

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2035

Vinifizierung/Ausbau: Vollständig im Fass vinifiziert, abgefüllt im Jahr 2016. Assemblage aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay.

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Bewertung:

Robert Parker: 97

Speiseempfehlung:

Fisch (Salz-/Süßwasser): Gebacken

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.