

Champagne Grand Cru V.P.

Art. Nr.: 33495

Hersteller: Egly-Ouriet SAS, Ambonnay Frankreich

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir

Alkoholgehalt: 12,5 %

Vinifizierung/Ausbau: Die Grand Cru-Cuvée V.P.reift sieben Jahre auf der Hefe und wird vollständig in Fässern vinifiziert. Sie besteht aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay, abgefüllt 2017, mit Anteilen aus den Ernten 2016 (50 %), 2015 (30 %) und 2014 (20 %).

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 95

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork



Einzelflaschenpreis: € 149.90

Verkostnotiz

In der Nase Pinot-beerig, eine Spur Hefe, Apfelschale, am Gaumen etwas mehr Reifearomen als im Duft, hinter einer feinen, aber auch kraftvollen Mousse, reife, tragende und Länge gebende Säure trifft auf Stoffigkeit und einen strammen Körper.