SCHAUMWEINE

Champagne E. Oudart Extra Brut Vintage AOC 75 cl



75 cl | FR - Champagne - 2015 | Champagne Etienne Oudart

Goldgelber Jahrgangschampagner mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase reife Birnen, kandierte Orangenschalen, Brioche, Mandeln und dezente Honignoten. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit cremiger Mousse, lebendiger Säure und ausgeprägter mineralischer Frische. Die lange Hefereifung verleiht ihm zusätzliche Tiefe und eine geschmeidige Textur. Der trockene, anhaltende Abgang unterstreicht den gereiften Stil dieses Champagners aus dem Familienweingut Étienne Oudart in Brugny.

Traubensorte	40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier, 20 % Chardonnay
Herkunft	Champagne
Produzent	Champagne Etienne Oudart
Vinifikation	Traditionelle Flaschengärung mit zweiter Gärung in der Flasche und mehrjähriger Reifung auf der Hefe. Anschliessend Degorgieren und geringe Dosage als Extra Brut. Die lange Hefelagerung prägt die cremige Textur und die gereiften Aromen des Champagners.
Charakter	Goldgelber Jahrgangschampagner mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase reife Birnen, kandierte Orangenschalen, Brioche, Mandeln und dezente Honignoten. Am Gaumen kraftvoll und ausgewogen, mit cremiger Mousse, lebendiger Säure und ausgeprägter mineralischer Frische. Die lange Hefereifung verleiht ihm zusätzliche Tiefe und eine geschmeidige Textur. Der trockene, anhaltende Abgang unterstreicht den gereiften Stil dieses Champagners aus dem Familienweingut Étienne Oudart in Brugny.
Passt zu	Steinbutt, Hummer, Langustinen, Kalbfleisch, Perlhuhn, Pilzrisotto, Comté
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2029 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	50791/15
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Weintyp	Schaumweine