SCHAUMWEINE

Champagne André Clouet Brut Grande Réserve AOC 75cl



75 cl | FR - Champagne | Champagne André Clouet

rut Grande Réserve von André Clouet stammt aus Bouzy (Grand Cru) und ist ein Pinot-Noir-geprägter Champagne im Blanc-de-Noirs-Stil. In der Nase Quitte, reife Birne, Apfelcreme, Nüsse und feine Gebäcknoten. Am Gaumen wirkt die Mousse sehr cremig, die Perlage dicht und anhaltend, die Säure mild und gut integriert. Ein strukturierter, zugleich harmonischer Brut mit langem, saftig-frischem Ausklang und klarer Linie.

Traubensorte	Pinot Noir
Herkunft	Champagne
Produzent	Champagne André Clouet
Vinifikation	Handlese schonende, zügige Pressung zweite Gärung in der Flasche Hefelager ca. 36 Monate Reserveweine (im Tank gelagert) als Anteil der Assemblage teilweise malolaktische Gärung.
Charakter	rut Grande Réserve von André Clouet stammt aus Bouzy (Grand Cru) und ist ein Pinot-Noir-geprägter Champagne im Blanc-de-Noirs-Stil. In der Nase Quitte, reife Birne, Apfelcreme, Nüsse und feine Gebäcknoten. Am Gaumen wirkt die Mousse sehr cremig, die Perlage dicht und anhaltend, die Säure mild und gut integriert. Ein strukturierter, zugleich harmonischer Brut mit langem, saftig-frischem Ausklang und klarer Linie.
Passt zu	Austern, Hummer, Sushi, Sashimi, Ceviche, leichter Fisch, weisses Fleisch, Meeresfrüchte-Risotto
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2030 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	09814
Inhalt	75 cl
Weintyp	Schaumweine