

# Champagner André Borodine Doux, Cuvée, Champagne, süß

Frankreich | Champagne | -

Art. Nr. 585430

## Weinbeschreibung

Erleben Sie einen besonders süßen Champagner in strahlendem Strohgelb, der mit einer feinen, beständigen Perlage verführt. Sein Bouquet erstrahlt frisch und elegant, unterstrichen von floralen Limettennoten und erfrischenden Aromen des weißen Pfirsichs. Am Gaumen verspricht er eine süße Sinfonie, klar definiert und knackig ? ein Genuss, der den Geist der Champagne verkörpert. Ein subtiler Hauch von Würze begleitet diesen edlen Tropfen, der mit einem Nachhall von beeindruckender Langlebigkeit brilliert.

## Wussten Sie schon?

Die Versanddosage ist ein entscheidender Schritt in der Herstellung von Champagner, der den Geschmack und den Charakter des Endprodukts maßgeblich beeinflusst. Nachdem der Champagner seine zweite Gärung in der Flasche durchlaufen hat und vor dem Verkorken steht, wird der Hefesatz entfernt. Die dabei entstehende Flüssigkeitslücke wird mit einer Mischung aus Wein und Zucker, der sogenannten Liqueur d'expédition, aufgefüllt ? das ist die Dosage. Die Menge und Konzentration bestimmt den Süßegrad des Champagners. Je nachdem, wie viel zugesetzt wird, ergibt sich eine Einstufung des Champagners bis hin zu Doux (sehr süß).

## Passt zu:

Der süße Charakter harmoniert besonders gut mit feinen Desserts: cremige Panna Cotta, zarte Macarons oder fruchtige Tartelettes. Aber auch pikante und würzige Speisen, wie Foie Gras oder würziger Blauschimmelkäse, ergänzen auf überraschende Weise.

## TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	61 g/l	WEINART:	Champagner, süß
SÄURE:	6,6 g/l	REBSORTE:	Cuvée
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung genießen		

