

La Croix Blanche, Champagner Blanc de Blancs, Chardonnay, AOP, Champagne, brut

Frankreich | Champagne

Art. Nr. 593822

Weinbeschreibung

Dieser elegante Champagner begeistert mit seiner feinen, beständigen Perlage und einer charaktvollen, energiegeladenen Struktur. Aromen von floralen Limettennoten und getrockneten gelben Früchten verleihen ihm eine erfrischende Lebendigkeit, die das Geschmackserlebnis prägt. Ein subtiler Hauch von feinen Holznoten ergänzt die komplexe Aromatik, während die klare Definition und knackige Frische für eine beeindruckende Finesse sorgen. Ein wahrhaft herausragender Tropfen, der jeden Anlass zu einem besonderen Erlebnis macht und mit Leichtigkeit den Gaumen verführt.

Wussten Sie schon?

Hergestellt als Blanc de Blancs aus hochwertigem Chardonnay, repräsentiert dieser Champagner die Raffinesse und Eleganz, die diese Rebsorte ausmacht. Dies unterstreicht nicht nur die Exklusivität, sondern auch die hohe Qualität, die in jede Flasche dieses Champagners einfließt. Unser exquisiter Champagner zeichnet sich durch ein beeindruckendes Hefelager von 13 Jahren aus, was ihm eine außergewöhnliche Komplexität verleiht. Diese lange Reifezeit ermöglicht es, die Aromen optimal zu entwickeln und eine Tiefe zu erreichen, die in der Welt des Champagners selten ist.

Passt zu:

Der perfekte Begleiter zu feinem Meeresfrüchte-Salat oder frischen Austern, zu zartem Hähnchen in Zitronensauce oder gebratenem Fisch, aber auch zu remigem Brie oder Camembert.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12,5 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
WEINART:	Champagner, brut	SÄURE:	7,1 g/l
REBSORTE:	Chardonnay	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite		

