



"Adagio en bulles" Champagne AOC Brut Premier Cru

Champagne Lacuisse Frères
Frankreich, Champagne

Vinifikation

Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks, «sur lattes» Lagerung auf der Feinhefe nach der Méthode Traditionelle, Dosage 8 g/l

Charakter

Warmes Zitronengelb mit sichtbarer Perlage; im Duft aromatisch und reich mit nussigen und hefigen Noten von der Autolyse, leichte Nuancen von Brioche, vorallem aber frisch mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und blumige Anklänge wie Jasmin und Akazie; am Gaumen besticht die elegante und feine Perlage, saftiges Trinkerlebnis mit viel Frische und grosser Eleganz, feine Crèmigkeit und dezente Mineralität und Salzigkeit, sehr harmonisch

Konsumhinweis

Apero, Apero Riche, festliche Empfänge, Fisch, helles Fleisch wie Geflügel, Weiss-schimmel-Käse

Unser spezieller Tipp: Käse-Quiche, Streifen von Prosciutto Cotto

Technische Details

Traubensorten:

70% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir /
Blauburgunder, 10% Chardonnay

Trinkreife:

0 - 6

Alkohol:

12.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite