



Champagne Brut Nature AOC

Lorient-Pagel

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Lorient-Pagel
Ausbau	méthode traditionnelle
Ausschanktemperatur	10 bis 12 Grad Celsius
Trinkreife	4 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Awards	Decanter 89 / 20, Gault & Millau 89 / 100, IWSC
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	60115700

Beschreibung

Ein Champagner mit Charakter – hell, frisch, präzise, knackig. IN der Nase weisse Früchte und weisse Blumen. Feine Perlage. Am Gaumen präzise Frische und Mineralität, weicher Schaum und feine Hefe, Elegant, toller Trinkfluss. So muss ein Brut Nature sein! Passt perfekt zu einem Comté, zu Salztost mit Trüffeln, zu rohem Fisch, Tuna-Tartar oder Sushi.

Wissenswert

Die Hälfte stammt vom Jahrgang 2018, die andere Hälfte sind Reserve-Weine der Jahrgänge 2000 – 2017. Vergärung im Stahltank. Malolaktische Gärung. mindestens 50 Monate Reifung auf der Hefe in der Flasche. Dosage 0 g/L.