



Art.-Nr. 51668

CHAMPAGNE LANSON BRUT LIMITED EDITION

0,75 l

CHARAKTER

Le Black Crédation ist die Vollendung des Le Black Label. Die Nummer der Crédation gibt die Jahre an, die seit der ersten Lese 1760 vergangen sind und macht jede jährliche Cuvée zum Unikat. Ein QR-Code ermöglicht Zugang zu allen Details und schafft völlige Transparenz. Vier Jahre Reifezeit verbinden einzigartige Frische mit feiner Komplexität. In der Nase zeigt sich Frühlingsduft, geschmacklich ein Bouquet aus reifen Früchten. Lang und lebendig im Abgang.

FARBNUANCE

klares Hellgelb, feine
lebhafte Perlage

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

GESCHMACK

Herb

REBSORTE(N)

Pinot Noir 51%, Chardonnay
36%, Pinot Meunier 13%

SERVIERVORSCHLAG

Eintopf aus in Trüffel
eingelegtem Topinambur in
Lorbeersoße mit kleinen
Rabasse-Trüffel-Streifen in
Fleur-de-Sel; Ravioli gefüllt
mit frischen Waldpilzen an
einem Trüffelcappuccino;
Meeresfrüchtesülze mit
Estragongelee

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite