



Art.-Nr. 51672

CHAMPAGNE LANSON LE BLACK LABEL BRUT

0,75 l

CHARAKTER

Besticht seit 1937 durch den unvergleichlichen Lanson-Stil. 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

GESCHMACK

herb

SERVIERVORSCHLAG

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

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

REBSORTE(N)

Pinot Noir 50% -
Chardonnay 35% - Pinot
Meunier 15%

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling 2022, 92
Punkte Wine Enthusiast
2020, 92 Punkte Wine
Spectator 2020, 91 Punkte

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfite