



CHAMPAGNE LANSON LE VINTAGE BRUT

2013 | 0,75 l

CHARAKTER

Nur beste Jahrgänge werden zu Vintage-Champagnern. 100 Prozent Premier- und Grand Crus und zehn Jahre Reifezeit sorgen für Fülle und Komplexität. In der Nase Birne, Aprikose und Honig. Aromen von reifer gelber Frucht am Gaumen, mit langem Finale. Traditionell vinifiziert für langlebige Frische.

FARBNUANCE

Strohgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

GESCHMACK

Herb

REBSORTE(N)

Pinot Noir 52%, Chardonnay 48%

SERVIERVORSCHLAG

Gebratener bretonischer Hummer mit Pfifferlingen, parfümiert mit Sternanis; Knuspriger Seesaibling an Kartoffeln mit süßen bayrischem Senf; Zweierlei vom Kalb an einer Artischockencreme mit Auberginenblüten und einer Thymianbrühe

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 51675