



Art.-Nr. 51675

## 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

### AUSZEICHNUNGEN

95 Punkte James Suckling,  
2023 90 Punkte Wine  
Spectator, 2024 16,5 Punkte  
Jancis Robinson, 2024

### MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfite