



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