



CHAMPAGNE LANSON LE VINTAGE BRUT MAGNUM 1,5 L

2012 | 1,5 l

CHARAKTER

Bei Lanson werden nur außergewöhnlich gute Jahrgänge zu Vintage-Champagnern. 100 % Grands und Premiers Crus und 10 Jahre Reifezeit sorgen für eine herausragende Fülle und Komplexität. In der Nase intensive Noten von Birne, Aprikose und Honig. Konzentrierte Aromen von reifer gelber Frucht am Gaumen, mit einem ausbalancierten, langanhaltenden Finale. Traditionell vinifiziert, bewahrt der Le Vintage über Jahre hinweg die unvergleichliche Lanson-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. 51689