



Art.-Nr. 51701

CHAMPAGNE LANSON NOBLE CHAMPAGNE BRUT 2004

2004 | 0,75 l

CHARAKTER

Zählt zu den ältesten erhältlichen Prestige-Cuvées. Ein glücklicher Jahrgang, die Frucht eines kontrastreichen sowie großzügigen Jahres. 2004 interpretiert die Einzigartigkeit der vier Jahreszeiten. Während sich der Sommer meist grau und verschleiert zeigte und kaum Licht und Wärme bot, war der September heilsbringend und schaffte ein Meisterwerk. Im Glas: Eine kristalline, goldene Farbe mit leicht grünlichen Reflektionen. An der Nase: Düfte von Zitrone, Mirabelle, Birne und Bergamotte. Ebenso Noten von Mandeln oder Honigkeksen. Am Gaumen: Üppig und ausgeprägt. Zarte Noten von Gebäck und Haselnuss umhüllen den Gaumen. Der Abgang ist kräftig und lang anhaltend und entwickelt sich mit Aromen von Aprikose und kandierter Orange.

FARBNUANCE

Kristallines Gold

GESCHMACK

Herb

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

REBSORTE(N)

70 % Chardonnay 30% Pinot
Noir

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

95 Punkte James Suckling,
2022 94 Punkte Falstaff,
2023 93 Punkte Wine
Advocate, 2022

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfit