



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

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

GESCHMACK

Herb

REBSORTE(N)

70 % Chardonnay 30% Pinot Noir

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

Gold, The Global Sparkling Masters, 2023 94 Punkte Falstaff, 2023

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfite