



Art.-Nr. 51702

CHAMPAGNE LANSON NOBLE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS 2004 2004 | 0,75 l

CHARAKTER

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 zarten grünlichen Reflektionen. An der Nase: Ein charmantes und reines Bouquet. Zarte Noten von Akazienblüten und Linde vereinen sich mit einem delikaten Mix aus Früchten und kandierten Zitrusfrüchten. Der Duft von Mandelgebäck und Haselnusskekzen weckt Kindheitserinnerungen. Am Gaumen: Der Gaumen verbindet Spannung und Trinkfluss. Die schillernde Aromatik umschließt Noten von kandierter Zitrone, Mandel und Biskuit, welche sich in einen fast salzigen und pikanten Abgang vermengen.

GESCHMACK

Herb

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

REBSORTE(N)

100 % Chardonnay

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

James Suckling, 2022, 95
Punkte Wine Advocate,
2022, 93 Punkte

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfite