Jeeper

Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



BLANC DE NOIR

Das Bouquet ist ausdrucksstark und komplex und offenbart Eindrücke von reifem Obst, rotem Apfel, Birne und subtilen Himbeernoten, ergänzt durch Anklänge von Brioche mit Röstaromen, Mandeln und Gewürzen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein präzise und strukturiert, getragen von der Tiefe des Pinot Noir und der runden, zugleich sehr komplexen Art des Meunier, mit Akzenten von Steinobst, Haselnuss und feinem Gebäck. Das Finale ist lang und raffiniert.

Appellation

Champagne Brut

Anbaumethode

Traditionell

Zertifiziert mit "Haute Valeur Environnementale

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig und Kreide

Rebsorten

65% Pinot Noir und 35% Pinot Meunier

Ausbau

4 Jahre auf dem traditionellen Holzgestell

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Dosage

5g/l

Passt zu

Geschmeidigem Trüffelrisotto, in der Pfanne gebratenem Kalbsbries mit Morcheln

Inhalt

75cl

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

12% vol

Jeeper

Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



GRAND ASSEMBLAGE 1ER CRU

Ein Wein von grosser Eleganz, der von einem sorgfältigen und langen Ausbau profitiert hat. Sehr ausgewogen, verführerische, exotische Frucht mit Röstnoten. Der Gaumen zeigt sich durch Schmelz und eine energiegeladene Kohlensäure aus.

Appellation

Champagne Brut

Anbaumethode

Traditionell

Zertifiziert mit "Haute Valeur Environnementale

Bodenbeschaffenheit

Ton- und kalkhaltig und Kreide

Rebsorten

60% Chardonnay, 25% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier

Terroir

Selektion von 37 verschiedenen Terroirs

Ausbau

20% des Chardonnay: 24 Monate in Eichenfässern

4 Jahre auf dem traditionellen Holzgestell

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Dosage

7g/l

Passt zu

Apéro, gebratenem Seeteufel-Medaillon, Perlhuhn-Ballotine

Inhalt

75cl

Verschluss

Naturkork

Alkoholgehalt

12% vol