Champagne Telmont

Réserve de la Terre Bio Extra Brut

Von Qaviste

Angebotsdetails



RÉSERVE DE LA TERRE

Der Réserve Brut von Champagne Telmont ist ein Paradebeispiel für Harmonie und Eleganz. In der Nase entfaltet sich eine facettenreiche Aromatik, die mit Eindrücken von eingekochten Früchten wie Mirabelle und Rhabarber einlädt und sich mit zunehmender Belüftung zu Bourbon-Vanille und floralen Nuancen weitet.

Am Gaumen überzeugt der Auftakt durch bemerkenswerte Klarheit: Eine feine Opulenz wird von Eindrücken kandierter Zitronen und mürbem Gebäck harmonisch eingefasst. Diese Cuvée verkörpert den einzigartigen Stil des Hauses par excellence: ein ätherischer Champagner, gestützt von feiner mineralischer Spannung, der in einen geschmeidigen, cremigen und langen Abgang übergeht.

Appellation

Champagne AOP

Rebsorten

44% chardonnay 33% meunier 23% pinot noir.

Farbe

Weiss

Weinbereitung

36% der Ernte 2021 – einem kleinen, aber qualitativ hochwertigen Jahrgang – und 64 % Reserveweinen aus dem Jahr 2020

Mit biologischem Säureabbau

Abfüllung im Jahr 2022, ca. 3 Jahre Reifung im Keller

Dégorgement 2025.

Dosage Extra Brut: 5.6 g/l.

Reifung

Mindestens 3 Jahre auf dem traditionellen Holzgestell

Dosage

75 cl: 5.6 g/l (Extra Brut)

Dégorgement

75 cl: 2025

Trinkreife

Jetzt bis 2029

Passt zu

Tatar aus weissem Fisch mit Zitrusfrüchten, Carpaccio aus Féra vom Genfer See mit Limette, Austern oder etwas Sushi

Servicetemperatur

9 °C

Verpackung

Karton