


# Champagne Brut Blanc de Blancs AOC "Signature"

## Philippe Gonet, Champagne

| | |
|---|---|
| **Typ** | Schaumwein |
| **Traubensorten** | Chardonnay |
| **Herkunft** | Frankreich, Champagne |
| **Produzent** | Philippe Gonet |
| **Ausbau** | auf der Hefe während 3 Jahre |
| **Ausschanktemperatur** | 10 bis 12 Grad Celsius |
| **Trinkreife** | bis 3 Jahre nach dem Einkauf |
| **Alkoholgehalt** | 12.5 % |
| **Artikelnummer** | 60160700 |

## Beschreibung

Zartes Goldgelb und eine feine, anhaltende Perlage eröffnen diesen eleganten Blanc de Blancs. In der Nase treffen Zitrone, gelber Apfel und weisse Blüten auf frische Haselnuss, Butter und einen Hauch Brioche. Am Gaumen zeigt sich eine reine mineralisch-herber Würze. Der Abgang ist klar, trocken und animierend.