



Champagne Extra-Brut Blanc de Blancs AOC

Alexandre Bonnet

Typ	Schaumwein
Traubensorten	Pinot Blanc, Chardonnay
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Alexandre Bonnet
Ausbau	méthode traditionnelle, 36 Monate Flaschenreifung
Ausschanktemperatur	8 bis 10 Grad Celsius
Trinkreife	10 Jahre
Alkoholgehalt	12.5 %
Awards	Decanter 92 / 20, James Suckling 93 / 100, Wine Enthusiast 91 / 100
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	60151700

Beschreibung

In der Nase fein und komplex, mit einem exotischen Touch: Mango, Mirabelle, Zitrusfrucht, Lindenblüten, frische Mandeln, feine Gewürznoten. Sehr feine Perlage. Am Gaumen cremig, feine noble Bitternote, mineralisch, langer Abgang mit leichter Salznote.

Wissenswert

Sehr selektive Lese von Hand. Sanfte Pressung, malokaktische Gärung, ganz leichte Schwefelung und Filtration, Reifung 36 Monate auf der Hefe in der Flasche. Dosage 5g/L.