

Virginie T. Blanc de Blancs Brut Champagne

Zitrisch - kräftig - frisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Chardonnay

Produzent

VIRGINIE T.

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang

Genussreife

ab sofort

Flaschengrösse

75 cl

Trinktemperatur

6 - 8°C

Alkoholgehalt

12.5%

Artikelnummer

80200700

Kulinarik

Ideal als exklusiver Apéritif. Passend zu Méthode Traditionnelle leichten Vorspeisen oder Geflügel-Gerichten.

Ausbau

ÜBER DEN WEIN

2006 stieg Virginie Taittinger nach 21 Jahren aus dem Familienunternehmen Champagner Taittinger aus, um ihren eigenen Weg zu gehen. Der Champagner ist ihre Leidenschaft und so gründete sie zusammen mit ihrem Sohn Ferdinand Pougatch 2008 ihr Label VIRGINIE T. Sie gewinnen das Traubengut zu 85% aus Grand Cru Lagen. Der Blanc de Blanc Champagne ist die Signatur des grossen Terroirs und der grossen Jahrgänge, die für diesen Champagner verwendet werden.

Ideal als exklusiver Apéritif. Passend zu leichten Vorspeisen oder Geflügel-Gerichten.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Komplex, frisch & fruchtig: der Blanc de Blanc glänzt mit Aromen nach frischen Apfelschnitzen, Caramel und weissen Blüten. Auch florale Noten und Röstaromen sind vorhanden.

Körper

Körper: Ein kräftiger Körper mit einem langen Auftakt und ebenso langem Nachhall. Der trockene, spritzige Champagner bietet zitrische und florale Noten, kombiniert mit Röstaromen. Eine markante Säure und präsenste Mineralität runden den Schaumwein ab.

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Der komplexe Wein bietet ein spannendes Trinkerlebnis mit starker Perlage.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch