

Virginie T. Blanc de Blancs Brut Champagne

Zitrisch - kräftig - frisch


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft	Rebsorte
Frankreich	Chardonnay
Produzent	Verschlusstyp
VIRGINIE T.	Champagnerkork
Jahrgang	Genussreife
	ab sofort
Flaschengrösse	Trinktemperatur
75 cl	6 - 8°C
Alkoholgehalt	Artikelnummer
12.5%	80200700
Kulinarik	Ausbau
Ideal als exklusiver Apéritif. Passend zu Méthode Traditionnelle leichten Vorspeisen oder Gefülgel- Gerichten.	



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 Champagner ist die Signatur des grossen Terroirs und der grossen Jahrgänge, die für diesen Champagner verwendet werden.

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

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Klares Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen.

Aromatik

Aromatik: Komplex, frisch & fruchtig: der Blanc de Blanc glänzt mit Aromen nach frischen Apfelschnitten, 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 präsente Mineralität runden den Schaumwein ab.



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