

Virginie T. Transmission Grands Millésimes Brut Champagne

Mineralisch - intensiv - sehr komplex


SCHERER & BÜHLER AG
Telefon +41 41 377 11 22
bestellungen@scherer-buehler.ch

| | |
|---|---------------------------------------|
| Herkunft | Rebsorte |
| Frankreich | Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir |
| Produzent | Verschlussotyp |
| VIRGINIE T. | Champagnerkork |
| Jahrgang | Genussreife |
| | Genussreif |
| Flaschengröße | Trinktemperatur |
| 75 cl | 8 - 10°C |
| Alkoholgehalt | Artikelnummer |
| 12.5% | 80202700 |
| Kulinistik | Ausbau |
| Apéritif, pikante Häppchen, leichten Vorspeisen, Geflügel, Terrine. | Méthode Traditionnelle |

ÜBER DEN WEIN

2006 stieg Virginie Taittinger nach 21 Jahren aus dem Familienunternehmen Champagner Taittinger aus, um ihren eigenen Weg zu gehen. Virginie hatte gemeinsam mit ihrem Vater 21 Jahre lang in der Taittinger-Dynastie gearbeitet. Dort lernte sie das Handwerk. Der Champagner ist ihre Leidenschaft. So gründete sie 2008 ihr Label, VIRGINIE T. Zusammen mit ihrem Sohn Ferdinand Pougatch betreibt sie ihr eigenes Weingut in Sillery nahe Reims. Heute gewinnt sie 85 Prozent ihrer Trauben aus Grand Cru Weinbergen.

Gesamteindruck: Sehr komplexer Wein. Der Champagner weitere Flaschenreife. Schöner Essensbegleiter.



BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Gold mit schimmernden Reflexen, feines Perlenspiel.

Aromatik

Aromatik: Reiffruchtiges, kompottartiges Aromaerlebnis, zarte Nuancen von Mirabellen, floral nach Schlüsselblumen, typische Briothenoten.

Körper

Körper: Langer Auftakt, cremig im Gaumen, elegant mit dichter, anhaltenden Gaumenaromatik, sehr weinig.



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