Virginie T. Brut Champagne

Mineralisch - intensiv - sehr komplex

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

Herkunft
Frankreich

Produzent
VIRGINIE T.

Jahrgang

Flaschengrösse
37.5 cl

Alkoholgehalt
12%

Rebsorte
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Verschlusstyp
Champagnerkork

Genussreife
Genussreif

Trinktemperatur
8 - 10°c

Artikelnummer
80202300

Ausbau
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.

Apéritif, pikante Häppchen, leichten Vorspeisen, Geflügel, Terrine.

BESCHREIBUNG

Farbe
Farbe: Brillantes Gold mit schimmerden Reflexen, feines Perlenspiel.

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

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

Gesamteindruck
Gesamteindruck: Sehr komplexer und eleganter Champagner.

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