

Virginie T. Blanc de Noirs Extra Brut Champagne

Frisch - delikat - kraftvoll


SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Produzent

VIRGINIE T.

Jahrgang

2015

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

12.5%

Rebsorte

Pinot Meunier, Pinot Noir

Verschlusstyp

Champagnerkork

Genussreife

ab 2022

Trinktemperatur

6 - 8°C

Artikelnummer

80205715

Ausbau

Méthode Traditionnelle

ÜBER DEN WEIN

Der Blanc de Noirs ist der Ausdruck der Reinheit von zweier Rebsorten und dem Ausnahmejahr 2015. Die Trauben für den Champagner stammen von 3 verschiedenen Crus, wovon der grösste Teil aus Verzenay (Grand Cru) stammen. Diese Lage bringt Weine mit starkem Charakter hervor. Von diesem ersten Blanc de Noirs von VIRGINIE T. wurden nur gerade 9000 Flaschen hergestellt.

Ideal für einen exklusiven Aperitif

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Intensive goldene Farbe mit feiner Perlage.

Aromatik

Aromatik: Ausdrucksstarke Nase mit grossem aromatischen Reichtum und Akzenten von roten Trockenfrüchten und kandierten Früchten.

Körper

Körper: Trockener, vollmundiger Wein mit schöner Ausgewogenheit, einem Hauch von Frische und einem langen Nachhall.

Gesamteindruck

Qualität: Ein ausdrucksstarker, kraftvoller Wein mit Tiefe, Eleganz und Spannung.



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