

Virginie T. Extra Brut Champagne

Komplex - elegant - aussergewöhnlich



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Frankreich

Rebsorte

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Produzent

VIRGINIE T.

Verschlusstyp

Champagnerkork

Jahrgang**Genussreife**

Genussreif

Flaschengrösse

150 cl

Trinktemperatur

8 - 10°C

Alkoholgehalt

12%

Artikelnummer

80206900

Kulinarik

Apero, Austern, Sushi, Ceviche, Trüffel Brie

Ausbau

Méthode Traditionnelle

ÜBER DEN WEIN

Der aktuelle Trend geht wieder in die Richtung von trockneren Champagner und mit dem Extra Brut (4g) unterbietet VIRGINIE T. noch die gängige Dosage Brut. Dieser Champagner ist eine aussergewöhnliche Assemblage aus 15 verschiedenen Lagen, meist Premier und Grand Cru. Diese Kombination macht ihn auch sehr komplex. "Unsere Entscheidung, zwei grosse Jahrgänge zu mischen, hat zu einem Champagner geführt, welcher rar ist." erzählt Virginie Taittinger über diese Kreation."

Apero, Austern, Sushi, Ceviche, Trüffel Brie

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Brillantes Gold mit schimmernden Reflexen, feines Perlenspiel.

Aromatik

Aromatik: Reiffruchtiges Aromaerlebnis, zarte Nuancen von Mirabellen, floral, typische Brioche Noten.

Körper

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

Gesamteindruck

Gesamteindruck: Sehr komplexer und eleganter Champagner



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