

Art.-Nr. 51666

CHAMPAGNE LANSON LE RÉSERVE EXTRA BRUT

0,75 l

CHARAKTER

Ausgewählte Trauben aus mehr als 80 Grands und Premiers Crus sowie mindestens fünf Jahre Reifezeit verbinden Präzision und Eleganz mit Fülle und Komplexität. Am Gaumen bringt Pinot Noir Struktur und Tiefe mit Noten von Erdbeerkonfitüre und Tarte Tatin. Chardonnay verleiht mineralische Frische und Präzision mit einem Hauch Orangenzeste, Pinot Meunier rundet mit Akazienhonig ab. Die seidige, kristallklare Perlage betont die Frische.

FARBNUANCE

sattes Goldgelb

GESCHMACK

Herb

SERVIERVORSCHLAG

Paniertes Lachsmedaillon an einer Noilly Prat-Sauce; Pastete von Seezungenfilets; Bretonischer Bulgursalat mit Paprika und fein gehacktem Stachelrochen

MARKE | PRODUZENT

Champagne Lanson

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Frankreich, Champagne

REBSORTE(N)

50% Pinot Noir / 35 % Chardonnay / 15 % Pinot Meunier

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12,5 %

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

AUSZEICHNUNGEN

93 Punkte - bettane + desseauve

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

MACK & SCHÜHLE
THE WINE AND SPIRITS FAMILY

Mack & Schühle AG
Neue Straße 45
D-73277 Owen (Teck)

Fon +49 7021 5701 0
Fax +49 7021 5701 150

willkommen@mus.de
mus.de
DE-ÖKO-006