



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

ÉLABORÉ PAR LANSON, REIMS, FRANCE

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

Enthält Sulfite