

Coffret White Grand Cru – 100 % Chardonnay

CASPARD-CRÉPAUX

Brut Tradition Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 11 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Reifezeit: 3 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Krebstiere, Austern, Weichtiere, Lachs, Schinken aus Reims

Augen: Gelbgoldene Farbe mit zitronengelben Reflexen, feine Blasen

Nase: Weisse Früchte, weisse Blüten, Lakritz, Zitrusfrüchte, gelbe Blüten, Curry

Gaumen: Frisch, reicher Auftakt, cremiges Sprudeln, fruchtig

Serviertemperatur: 9-12 °C

Region: Cramant, Côte des Blancs

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

DELAUVENNE

Brut Blanc de Blancs Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 7.8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Reifezeit: 3 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Lachs, Thunfisch, Meeresfrüchte, Brathähnchen, Schweinefilet, Käse

Augen: Hellgelb, grüne Reflexe

Nase: Grüner Apfel, weisse Blüten, Zitronengras, geröstete Mandeln

Gaumen: Frische Früchte und Zitrusfrüchte, grüner Apfel, frische Kräuter

Serviertemperatur: 8-10 °C

Region: Bouzy, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12.5 %

THIERRY HOURY

Blanc de Blancs Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 100 % Chardonnay

Reifezeit: 2,5 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit, Dessert

Speisenpaarung: Austern, wilder Räucherlachs, Sushi, Zitrusfrüchte

Augen: Goldene Robe

Nase: Weisser Pfirsich, Zitrone, Grapefruit

Gaumen: Unzählige Blasen, Finesse und Eleganz des Chardonnay aus Ambonnay

Serviertemperatur: 6-8 °C

Region: Ambonnay, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %