



## Champagne 1er Cru 2013

Pont des Arts

Typ	Champagner
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Pont des Arts
Traubensorten	Pinot Noir 20 % Chardonnay 80 %
Ausbau	10 Monate Reifung in 228 l Eichenfässer; 70 Monate auf der Hefe; keine malolaktische Gärung; 7g / l Dosage; Handlese
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 15 Jahre
Jahrgang	2013
Ausschanktemperatur	8 - 10° C
Alkoholgehalt	12 %
Artikelnummer	001004087513

### Degustationsnotizen

Diese Réserve Privée Blanc de Blancs besteht ausschließlich aus Chardonnay aus Grand Cru-Dörfern im Herzen der Subregion Côte des Blancs der Champagne. Dieser bezaubernde Champagner hat eine unwiderstehlich blumige Nase, die mit Noten von Zitrusfrüchten, Mandeln und frischem Weißbrot aufwartet und Frische und Finesse mühelos vereint. Mit einem anhaltenden Strom von feinem Mousse entwickelt sich der Gaumen von weißen Blüten und weißen Früchten über Mandarine, Pomelo, Nüsse und Gebäck. Der cremige und geschmeidige Geschmack wird durch Mineralität ausgeglichen, was zu weiterer Komplexität und Eleganz führt.