

DRINKS.

Frédéric Malétrez Champagne Brut Réserve 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407790
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Maletrez Frédéric, 11 Rue de la Bertrix, 51500 Chamery, France
Marke	Frédéric Malétrez
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mit knackiger Frische, stützender Säure und dezenter Mineralität. Es offenbaren sich Noten von Brioche, Toast, Walnuss, Grapefruit, Zitrone, Apfel, Melone und Pfirsich.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir und 22% Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Kaum ein anderer Schaumwein genießt ein so hohes Ansehen wie der Champagner, der nach strengen Qualitätsvorschriften in der Region um Reims hergestellt wird. Wenn ein Champagner dann noch als «Premier Cru» gekennzeichnet ist, handelt es sich um einen echten Spitzenwein, der sich auf das beste und erlesenste Traubengut stützt. Nur die Grand Cru Champagner sind mit einer noch höheren Klassifizierungsstufe ausgezeichnet. Die Grundweine für den Brut Réserve Champagner von Frédéric Malétrez stammen aus unterschiedlichen Jahrgängen und wurden unterschiedlich lange ausgebaut, bevor die sorgfältige Assemblage stattfindet. Der fertig verschnittene Wein wird anschliessend ein weiteres Mal in der Flasche vergoren, wobei sich die charakteristische Perlage ausbildet. Der Schaumwein lagert mindestens drei Jahre lang auf der Hefe, bevor diese entfernt und die Dosage hinzugefügt wird. Der feinperlige, goldgelb schimmernde Champagner liefert am Gaumen ein Zusammenspiel von gelben Fruchtaromen, prickelnder Säure und Hefe- sowie Nussgebäck-Noten.