

130

JUBILÄUM



JUBILÄUM
130

Der symbolträchtige Vintage 2015 Extra-Brut zum 130-jährigen Jubiläum erzählt die einzigartige Geschichte des Hauses. Es ist ein Champagner mit modernem und kühnem Stil.

VERKOSTUNG

Der Jahrgangs-Extra-Brut 2015 zum 130-jährigen Jubiläum ist ein Wein, bei dem der Pinot Noir (70 %) vor Frucht und Üppigkeit nur so strotzt, während der Chardonnay (30 %) eine schöne Mineralität offenbart. Herrliche Säure. Über 8 Jahre Flaschenreife auf der Hefe, überrascht er mit seiner Frische und Mineralität, dank seiner Extra-Brut-Dosierung von 4 g/l.

KLEID Goldgelb, mit feinen und eleganten Bläschen.

GERUCH Der erste Eindruck in der Nase ist sehr einladend, dominiert von Aromen weißfleischiger Früchte, mit Noten von saftiger Birne, Quitte und weißem Pfirsich. Darauf folgen zarte Noten weißer Blüten (Jasmin und Akazie) und dann subtilere Aromen von kandierten Mandeln und gerösteten Haselnüssen.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein frisch und cremig. Der Geschmack ist vollmundig und üppig. Zitrone, Brioche und mineralische Noten folgen aufeinander und enden mit eleganten und anhaltenden Aromen von Zitronenschale.



GASTRONOMISCHE ALLIANZEN

Um Ihr Genusserlebnis abzurunden, bieten wir Ihnen dazu passende Aromen an, wie zum Beispiel Vorspeisen, Canapés, eine Käseplatte oder auch langsam gegartes Geflügel mit Ravioli.

