

DRINKS.

Billecart-Salmon Champagne Brut Nature 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408201
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Billecart-Salmon, 40 rue Carnot, BP8, 51160 Ay- Champagne, France
Marke	Billecart-Salmon
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Degustationsnotiz	mit weissem Kernobst (Apfel, Birne, Pfirsich...), Zitrusfrüchten, buttrigem Gebäck (Brioche, Toast, Biskuit...), Hefe, Stroh, cremigen Anklängen, mineralischen Noten und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay und 40% Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Schwein

Beschreibung

Für den wohlverdient guten Ruf des 1818 gegründeten Hauses Billecart-Salmon sind verschiedene jahrgangslose sowie Millésime-Champagner verantwortlich, die rund um Épernay im Herzen der Champagne ihren Ursprung finden. Hier, in den Regionen Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs wachsen mehrere Rebsorten Seite an Seite. Mathieur Roland-Billecart rühmt sich als Unternehmensleiter in der siebten Generation, der von einem Spezialisten-Team - bestehend aus seinem Onkel, seinem Vater, dem Geschäftsführer Alexandre Bader, dem Kellermeister François Domi und dem Weinberg-Direktor Denis Blée - unterstützt wird.

Diese Cuvée ist ein Verschnitt aus den Sorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Sie besticht nicht nur durch ihre ansprechende Erscheinung mit goldenen Farbnuancen und langsam aufsteigenden Bläschen, sondern auch durch die natürlichen, einfachen und subtilen Aromen. Nicht umsonst nennt man den Champagne Brut «Nature»: Es handelt sich um eine zeitlose, authentische Kreation, mit der man zu der ursprünglichen Reinheit des Champagners zurückkehren möchte. Für die Cuvée zieht man 50-60% Reserveweine aus dem Fasslager heran. In den 2 km langen Tunnelgängen der jahrhundertealten Kreidekeller des Anwesens reift der Champagner schliesslich 48 Monate lang in der Flasche. Auf eine Dosage, also eine Zugabe von Rohrzucker vor dem Verkorken, wird verzichtet. Bei einer Temperatur von 10-11°C entfaltet der Billecart-Salmon Champagne Brut Nature sein volles Potenzial. Aufbewahrt werden kann er bis zu sechs Jahre lang.