

DRINKS.

Legras Blanc de Blancs Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500615
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Pierre Legras, 28 Rue de Saint-Chamand, FR- 51530 Chouilly
Marke	Pierre Legras
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase ein Bouquet von Äpfeln, Blüten, Biscuit und Honig. Am Gaumen frisch, mineralisch und mit feiner Säurestruktur.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad



Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Gemüse, Kalb- und Rindfleisch

Beschreibung

Die Geschichte der Familie Legras begann bereits im 16. Jahrhundert, doch sie wurde erst im Jahre 1808 durch Honoré Legras bekannt, der eine der schönsten Domains der Côte des Blancs entwickelt hat. In dieser Champagner-Region hat Chardonnay – eine der edelsten aller weissen Rebsorten – seit jeher die absolute Vormachtstellung. Das Familienunternehmen befindet sich bereits in der 6. Generation und im Laufe der Jahre haben sich die Legras Weinberge ständig erweitert. Die edlen Weine werden direkt auf dem Weingut vinifiziert. Der Blanc de Blancs Champagner wird aus 100% Chardonnay Trauben hergestellt und über 7 Monate im Stahltank ausgebaut. Servieren Sie den Champagner bei gekühlten 6 bis 10° C.