

Champagne brut



Name **Champagne brut**

Ursprungsbezeichnung Champagne aoc

Weingut Thiénot

Region Champagne

Land Frankreich

Produkttyp Schaumwein

Traubensorten 45 % Chardonnay
35 % Pinot Noir
20 % Pinot meunier

Vinifikation Nach der normalen Vergärung der einzelnen Traubenmoste im Stahltank und der anschliessenden Assemblage folgt die Flaschengärung auf der Hefe. Diese Weine reifen mehrere Jahre und werden regelmässig gerüttelt. Nach dem «Degorgieren» und einer weiteren kurzen Flaschenreifung gelangt der Champagner in den Verkauf.

Alkoholgehalt 12,5 % vol.

Allergene Sulfite

Degustationsnotizen Helles Gelb mit goldenen Reflexen. Vielschichtig und nobel die Nase. Es zeigen sich Pfirsich und reife Zitrusnoten, dezente Hefetöne und etwas Haselnuss. Im Gaumen ein cremiger Auftakt, mit eleganter, feiner Perlage. Die Säure wirkt belebend und steht in perfekter Balance mit der finessenreichen Aromatik. Ein eleganter, gut anhaltender Abgang, der Lust auf einen nächsten Schluck macht.

Foodpairing Aperitivo, Fischgerichte

Artikelnummer 2897.75C.K06

Verpackung 6er-Karton

Verschlusstyp Naturkorken

Inhalt 75 cl

Informationen vom 06.06.2026