

Nicolas Feuillatte

Brut Réserve

AOC Champagne, Edition Enchantement

Erhältlich in: 37.5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl / 600 cl / 900 cl / 1200 cl / 1500 cl



Die Nase wird von floralen Düften weisser Lilie und Magnolie verzaubert. Dahinter südliche Anklänge an kandierte Orangenzenen, süsse Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Eine weiche, füllige, feinerlige Mousse umhüllt den Gaumen. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferl und reifen rotbäckigen Äpfeln und saftigen Pfirsichen begleitet. Eine spannende Herbe, die an Oliven und Bergkräuter erinnert, schwingt mit.

Herkunft: Frankreich / Champagne

Traubensorte: Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir

Genussreife: 2 bis 3 Jahre

Servicetemperatur: 10 bis 12 °C

Trinkempfehlung: Apérogebäck, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fischterrine, Meerfrüchtesalat

Vinifikation: Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung

Ernte: Handlese, Strenge Selektion

Ausbau: im Stahltank

Volumen: 12.0 %

Genussprofil

Nasenprofil



Gaumenprofil

