

Nicolas Feuillatte Palmes d'Or brut

AOC Champagne, 2006

750 ml

Art-Nr. 60208706

Das Prunkstück aus dem Hause Nicolas Feuillatte. Mandelblüten, Lilien und ein zarter Duft nach Weinbergspfirsich, Quitte, Vanille, weisser Schokolade, Honigkrokant und nassem Stein bestimmen sein Bouquet. Nach der Belüftung offenbaren sich Noten von Pfeffer, Ingwer, reifer Ananas und Mirabelle. Am Gaumen präsentiert sich eine sinnlich weiche Mousse. Die trinkanimierende Saftigkeit, begleitet mineralische-salzige Noten, Ananas, Waldbeeren, Kaffee, marron glacé und feines Hefengebäck im Wechsel. Trotz markanter Struktur, ist der Champagner sehr ausgewogen. Von allem reichlich, aber nicht zu viel. Mit grossartiger Länge bietet dieser Prestigechampagner einmaligen Genuss. Geniessen Sie diesen majestätischen Champagner aus einem grossen Glas!

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Chardonnay, Pinot noir
Genussreife:	1 bis 5 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Fruchttorte, Ganzer Fisch aus dem Ofen, Kalbsbraten an Morchelsauce, Coquilles Saint Jacques auf Linsen, Gratinierte Muscheln
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im Stahltank, auf der Hefe
Volumen:	12.0 %
Wine Spectator:	93



Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Mineralität/Herbe



Körper



Abgangslänge

