



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ 2002

Bei der Vermählung der Lagenweine, die den Grundstein für die Kreation eines Champagners bildet, sind die Fähigkeiten des Kellermeisters und der ihn begleitenden Önologen ausschlaggebend.



BESCHREIBUNG VON DEM KELLERMEISTER :

Schön goldgelb in der Farbe.

Besonders luftiges, feines und zartes Bouquet. Ein leichter Duft nach Räucherstäbchen öffnet die Pforten zum Orient und lässt sanfte Gewürznoten entweichen, in die sich Eukalyptus, Thymian, Salbei und wilde Minze mischen.

Weich am Gaumen und vollmundig im Anklang. Gelbe Früchte, insbesondere Mirabelle und gelber Pfirsich, zeigen sich zuerst bis sich dann die ganze Komplexität des Weins entfaltet.

Diese Cuvée zeichnete sich bereits in ihren Entwicklungsjahren durch ein einzigartiges Potenzial aus und bestätigt die große Klasse des Jahrgangs 2002 der Champagne.



EMPFEHLUNGEN ZU SPEISEN :

Dieser hervorragende Champagner Blanc de Blancs eignet sich ideal als Begleiter zu einem Tartar aus Austern und Jakobsmuscheln gewürzt mit Zitrusalz oder zu Ravioli mit Langusten-Ingwer-Füllung.



REBSORTEN:

100 % CHARDONNAY

