



CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE

BRUT RESERVE

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 :

In seiner gelben Robe finden sich grüne und goldene Reflexe. Der erste Eindruck weckt die Neugier des Verkosters, denn er zeigt in seinem Bouquet eine für die Kategorie « Brut ohne Jahrgang » seltene Komplexität von Aromen.

Zunächst präsentiert sich der Chardonnay mit seinen Röstaromen, sie verfliegen sanft und geben Raum für würzige Düfte nach Thymian und Lorbeer. Noten von weißem Tabak und getrockneten Blüten sind gleichermaßen gut vertreten. Am Gaumen ist er dicht und die Röstnoten kehren wieder mit einem Hauch von Honig. Noten von Lebkuchen, Mandeln und Nuss verschmelzen harmonisch mit den reifen Pfirsich- und Aprikosenaromen des Pinot und bringen eine gewisse Frische an den Gaumen.

« Die Seele eines Millésime im Körper eines Brut » proträtiert diesen Wein am treffendsten, Genuss und schöne Komplexität zugleich.

EMPFEHLUNGEN ZU SPEISEN :

Dieser Champagner mundet als raffinierter Aperitif und empfiehlt sich ebenso in der Gastronomie zu Scampis im Tempura-Mantel oder Jakobsmuschel-Kroketten als Amuse-bouche wie zu einer Seezunge oder gebratenem Kalbsbries.

REBSORTEN :

40 % CHARDONNAY

20 % PINOT NOIR

40 % PINOT MEUNIER

In dieser Cuvée sind 17% Reserveweine enthalten, die ihm Reife und Fülle verleihen.

