



Duval-Leroy Cuvée Paris Brut

Duval-Leroy

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Duval-Leroy
Ausschanktemperatur	10-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir, Chardonnay
Ausbau	2. Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Meeresfrüchte
Awards	International Wine Challenge Silber / , Wine Spectator 91 / 100
Grösse	75 cl
Artikelnummer	76650700

Bemerkungen

Ein Sammlerstück in spezieller Flasche. Nur der Most der ersten Pressung wird für die Assemblage verwendet. Gärung inahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16 – 20°C. Partielle Milchsäuregärung. Ein Sammlerstück in spezieller Flasche.

Degustationsnotizen

Gold- bis strohgelbe Farbe, feine Perlage, kräftige und elegante Aromen nach weissen Blüten, Geissblatt und Haselnuss, im Gaumen körperreich, ausgeglichen, vollmundig, geschmeidig und von ausserordentlicher Länge. Gold- bis strohgelbe Farbe, feine Perlage, kräftige und elegante Aromen nach weissen Blüten, Geissblatt und Haselnuss, im Gaumen körperreich, ausgeglichen, vollmundig, geschmeidig und von ausserordentlicher Länge.

Passt zu

Apéro und Meeresfrüchten. Harmoniert mit Apéro oder als Essensbegleiter.