



Apanage Blanc de Blancs

Vranken Pommery

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Vranken Pommery
Ausschanktemperatur	8 Grad
Alkoholgehalt	12.5 %
Traubensorten	Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Fisch
Awards	Decanter World Wine Awards Silver / , Mundus Vini Gold /
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95006613

Bemerkungen

In den Grands Terroirs von Nogent l'Abbesse (nördliche Montagne de Reims) reifen die Trauben für den Blanc de Blancs bis zu ihrer absoluten Perfektion. Diese Lage kennzeichnet sich durch ihre speziellen Kreideböden, Oberflächen und unterschiedlichen Tiefen aus, was diesem Champagner seine lebhaftere Komplexität und kraftgeladene Struktur verleiht. Hier, an der berühmten Côte des Blancs, wächst der beste Chardonnay der gesamten Region. Dieser sorgt grundsätzlich für eine gewisse Eleganz im Champagner. Im Falle des Blanc de Blancs bedeutet das nicht nur 100% Chardonnay und eine wunderbare Assemblage aus neuer Ernte und edlen Reserveweinen, sondern auch letztendlich den absoluten Höhepunkt geschmacklicher Eleganz!

Degustationsnotizen

Im Glas präsentiert sich dieser Ausnahme-Champagner in hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen und einem sagenhaften Glanz. Die Perlage ist besonders fein und langanhaltend. Der Blanc de Blancs duftet so elegant und erfrischend wie ein sonniger Frühlingsmorgen! Jasmin-, Linden- und Akazienblüten treffen auf ein komplexes Potpourri aus Zitrusnoten und cremiger Marzipanmousse. Am Gaumen faszinieren die Kraft und Direktheit dieser großartigen Chardonnay-Assemblage. Knackige

Zitrusfrüchte treffen auf weißes Obst (saftiger Apfel) und gehen langsam über in Aromen von gelber Grapefruit. Das Finale ist besonders ausgewogen und erfrischend elegant.

Passt zu

Apéritiv, Fischgerichten und Kaviar.