



Jacquesson N° 738 DT

Jacquesson

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Produzent	Jacquesson
Ausschanktemperatur	8-10 Grad
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Austern, Fisch, Meeresfrüchte, Schwein, Weichkäse
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95007916

Bemerkungen

Mineralischer, finessenreicher Champagner mit grosser aromatischer Präzision, wenigem Charakter und feinsten Perlage. Die Trauben stammen aus Grand Cru und Premier Cru Lagen im Marne-Tal. Minimale Dosage von 4g/Liter.

Degustationsnotizen

Die Nase ist etwas gesetzter, erwachsener als die des spritzigen No 741. Aber definitiv nicht weniger frisch mit grüner Quitte, Melisse, Mandel und einer samtig herangereiften Säurestruktur. Eine sehr feine Würze vom ausgesprochen langen Hefelager macht sich bemerkbar, dann legt sich ein kreibiger Schleier über die reifen, frischen Zitrusfrüchte und weissen Pfirsich.

Passt zu

Apéretiv, Schweinefleisch, fetthaltiger Fisch (Lachs, Thunfisch etc.), Schalentiere, milde Käsesorten und Weichkäse.