



## Polisy Brut Millésime 2002

Diverse

<b>Typ</b>	Schaumwein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Champagne
<b>Produzent</b>	Diverse
<b>Ausschanktemperatur</b>	10-12°C
<b>Alkoholgehalt</b>	12 %
<b>Traubensorten</b>	Chardonnay, Pinot Noir
<b>Passt zu</b>	Apéro, Austern, Geflügel, Meeresfrüchte
<b>Grösse</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2002
<b>Artikelnummer</b>	95006589

### Bemerkungen

Der Champagne André Beaufort gehört zu den Vorreitern des heute in der Champagne immer öfters praktizierten biologischen Anbaus. 1969 entwickelte der damalige Gutsbesitzer Jacques Beaufort eine starke Allergie gegenüber synthetischen Spritzmitteln und begann, seine Weinberge nur mehr mit natürlichen Produkten zu bewirtschaften. Rückblickend ein wichtiger Schritt für seine Nachfahren, die heute mittels biologischem An- und absolut zurückhaltendem Ausbau einzigartige Terroirchampagner auf die Flasche bringen.

### Degustationsnotizen

Dies ist ein wunderbar komplexer Champagner mit Noten von Brioche, Aprikose und Orangenzeste. Am Gaumen zeigt er sich überaus elegant mit geschmeidiger, feiner Perlage und langem Abgang.

### Passt zu

Apéro, Meeresfrüchten, Sushi, weissem Fisch, weissem Fleisch, weissen Früchten (z.B. weisser Pfirsich).