

2010

Champagne 2010 Extra Brut

Champagne Fleury · Frankreich



Ein außergewöhnlicher Jahrgangschampagner, der die Eleganz und Kraft der Côte des Bar vereint. Die Cuvée aus 80 % Pinot Noir und 20 % Chardonnay stammt von über 30 Jahre alten Reben und wurde traditionell im Coquard-Pressverfahren verarbeitet. 40 % des Pinot Noir reifen in Eichenfässern, was dem Wein zusätzliche Tiefe verleiht. In der Nase entfalten sich reiche Aromen von Honig, gerösteten Noten und Butter, begleitet von feinen Rauchtönen. Am Gaumen lebendig, mit Zitrusaromen, markanter Mineralität und einer würzigen Länge im Abgang. Ein charakterstarker Extra Brut, ein Symbol handwerklicher Perfektion.

Weineigenschaften

exotisch, frisch, komplex, kräftig, lang, reduktiv, trocken, Geschenk, Privat, Trinkbereit, Ihn, Sie, Divers, Für mich, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	FR BIO 01
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301