

2013

Champagne Sonate Extra Brut

Champagne Fleury · Frankreich



Ein Ausdruck purer Natur – der Sonate Extra Brut 2013 ist ein meisterhaft vinifizierter Champagner, bei dem vollständig auf das Zusetzen von Sulfiten verzichtet wurde. Die Cuvée aus 78% Pinot Noir und 22% Chardonnay stammt von über 35 Jahre alten Reben und wurde mit höchster Präzision aus den besten Parzellen selektiert. In der Nase entfalten sich lebendige Aromen von reifen gelben Früchten und gerösteten Nüssen, begleitet von einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen zeigt er sich großzügig, vielschichtig und mit einer beeindruckenden Tiefe. Die feine Perlage und der lange, mineralische Abgang unterstreichen seine außergewöhnliche Eleganz. Ein unverfälschter, biodynamischer Champagner, der die Reinheit des Terroirs in ihrer ursprünglichsten Form einfängt.

Weineigenschaften

Bio, Flaschengärung Bio, Limitiert,

Weindaten

Jahrgang	2013
Zertifikat	FR BIO 01
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Chardonnay, Pinot Noir
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
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