



Beaumont des Crayères

Champagne AOC
Grande Réserve
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Leuchtendes Zitronengelb. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und weissem Pfirsich. Leichte Anflüge von Brioche und Hefe, wunderbar kalkige Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten nach Himbeeren und Johannisbeeren. Feine Perlage, wirkt schlank und finessenreich, mit schönen Anklängen an Haselnüssen und mineralischem Finish. Sehr klassischer Champagner, sauber und elegant.

Genussempfehlung

Brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2027

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** 60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir

 **Robert Parker:** 90

 **Vino Vario:** 18