



## Jean Velut

Champagne AOC

L'Oubliée

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Das ist schlichtweg genial, wie der kühle 2016er-Jahrgang in Kombination mit diesem traditionellen Chardonnay-Stil zur Höchstform aufläuft. Durch den Ausbau im Holz kommt im Bouquet und am Gaumen eine zusätzliche Dimension dazu. Die verführerische Chardonnay-Frucht erinnert an gelbe Äpfel und Mirabellen und wird perfekt von würzigen Aromen, Bienenwachs, Toast und rauchigen Noten ergänzt. Auch am Gaumen eine wunderbare Symbiose aus herrlichem Schmelz, animierender Würzigkeit und mineralisch-kalkiger Struktur, hat viel Grip und eine komplexe Aromatik. Wirkt trotz der Kraft stets puristisch frisch, voller Klarheit und Spannung. Intensives, sehr langes Finale mit prägnanter Salzigkeit. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2033

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 19+

### Genussempfehlung

Extra brut