



Jean Velut

2013 Champagne AOC
T moignage
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

«T moignage» (= Zeugnis) ist ein sehr präziser Name für diesen Spitzen-Champagner. Denn er ist tatsächlich das beste Zeugnis für das Können von Jean Velut. Die 2013er-Version bestätigt das eindrücklich und steht dem Vorgänger aus dem grossen Champagner-Jahrgang 2012 in nichts nach. Kommt aufgrund des kühlen Jahrgangs etwas frischer daher und wird bereits im Bouquet von Apfel- und Zitrusnoten geprägt. Dazu gesellen sich ein edler Reifefirn, rauchige Anklänge, Mandeln, Aprikosen, Toast und buttrige Noten – das ist sehr komplex und tiefgründig! Gewohnt cremig und fällig schmiegt sich der Champagner an den Gaumen, dabei sorgen die vife Säure und die feine Perlage für eine tolle Spannung. Nebst Apfel- und Steinobstnoten kommen am Gaumen leicht mineralisch-kreidige Noten zum Ausdruck, was für ein geniales Wechselspiel aus F lle, Intensität und animierender Frische sorgt. Enorm saftig im Abgang, sehr lang und zartcremig, endet auf Salzcaramel und edler Brioche. Einmal mehr ein hervorragender Millésime mit über 9 Jahren Hefelager – einfach sensationell zu diesem Preis! (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra brut