



## Pertois-Moriset

2018 Champagne AOC Grand Cru

Oger

75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Komplexer, tiefer Duft nach Äpfeln, Steinobst, edler Brioche, Toast und einem Hauch Vanille. Dazu eine kreative Mineralität, die mit einer gewissen Reife und Opulenz in bester Balance steht. Alles wirkt bereits schön zugänglich und hedonistisch, sehr typisch für die Champagner aus «Oger». Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist superzart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregt. Die Kraft der Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer saftigen, fülligen Eleganz getragen. Aromatisch treffen Steinobst und gelbe Äpfel auf kreative Nuancen, Toast und butterige Aromen. Enorm langes Finale, saftig, druckvoll und dabei doch finessenreich und mineralisch. Ein grandioser Champagner, der das weltbekannte Oger-Terroir genial zum Ausdruck bringt. (mh)

### Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 19+