



Pertois-Moriset

2016 Champagne AOC Grand Cru
Les Hautes Mottes
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diese Champagner-Rarität stammt aus einer kleinen Einzellage (auch «Lieux-dit» genannt) und wird erst zum zweiten Mal separat abgefüllt. Hier passt alles ideal zusammen: traumhaftes Chardonnay-Bouquet nach gelben Äpfeln, Zitronenschale, Salbeibutter und gelben Blüten, dazu edle Brioche, Blätterteig und steinige Akzente, sehr tief und elegant. Superb auch am Gaumen, denn hier trifft subtiler Schmelz auf kreidige Mineralität, noble Perlage und köstliche Aromatik. Dank der straffen 2016er-Säure besitzt dieser Champagner enorm viel Energie und Spannung, das trinkt sich einfach grossartig und bereitet Chardonnay-Vergnügen auf allerhöchstem Niveau. Superbe Länge, frisch, kreidig-kühl und mit typischer Apfel-Aromatik des Chardonnays. Jahrgang und Terroir sind perfekt eingefangen: ein Bilderbuch-Blanc de Blancs! (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 20