



Jean Velut

Champagne AOC

L'Oubliée

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diese Top-Cuvée wird nur in Kleinmengen produziert. «L'Oubliée» (= das Vergessene) deutet auf den Ausbau im Holzfass hin, der vor der Erfindung der Edeltanks allgegenwärtig war. Der Ausbau im Holz verleiht dem Bouquet eine zusätzliche Dimension. Die typische Chardonnay-Aromatik, die an gelbe Äpfel, Zitrus und Mirabellen erinnert, wird von würzigen Aromen, Bienenwachs, Brotrinde, Brioche und rauchigen Noten ergänzt. Das Holz ist auch am Gaumen wunderschön eingebunden und sorgt für würzige Nuancen und viel Komplexität. Dagegen steht die kreidige Mineralität, die viel Tiefe, herrliche Frische und einen puristischen Touch garantiert. Besitzt ordentlich Grip und Struktur, wirkt dabei stets elegant und endet dank moderater Dosage mit perfekter Balance aus Frucht, Brioche und herber Mineralität. Das ist extrem köstlich und bereitet als Essensbegleiter und auch als Solist unheimlich viel Genuss. Ein Klasse-Champagner, der mit viel Tiefgang und Charakter begeistert. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2032

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Vino Vario:** 19+

Genussempfehlung

Extra brut