



Weingut: Moët & Chandon

Wein Name: Moët & Chandon brut Imperial

Weinbauregion: AOC Champagne, Frankreich 💶

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Jahrgang: non Vintage

Volumen %: 12

Flaschengrösse: 20cl / 37,5 cl / 7,5 dl

Preis in CHF: / /

Weinbeschrieb:

Die kargen Böden der Champagne bieten den Reben wenig Nährstoffe. Diese «sauren» Kreideböden verleihen dem Champagner jedoch seine Finesse. Die meisten Champagner sind verschnitte verschiedener Jahrgänge, um eine gewisse Kontinuität beim Geschmack bieten zu können. Deswegen stehen auch keine Jahrgänge auf nicht Vintage Champagner.

Der Moët & Chandon Brut Imperial weisst ein vielschichtiges Bouquet nach grünen Äpfeln, reifen Quitten und feine Brioche auf. Eine langanhaltende, mittlere Mousse wird durch Aromen von Zitrusfrüchten und süssen Vanille Anklängen bis ins elegante Finale getragen.

Aromen: gelbe Äpfel, Nektarine, Zimt, hefige Brioche Noten

Säure: •••• Körper: •••• Frucht: •••• Holz: ••••





Weingut: Pol Roger

Wein Name: Pol Roger Reserve Brut

Weinbauregion: AOC Champagne, Frankreich 💶

Traubensorten: Pinot Noir 33%, Pinot Meunier 33%, Chardonnay 33%

Jahrgang: non Vintage

Volumen %: 12.5

Flaschengrösse: 7.5 dl

Preis in CHF:

Weinbeschrieb:

Die kargen Böden der Champagne bieten den Reben wenig Nährstoffe. Diese «sauren» Kreideböden verleihen dem Champagner jedoch seine Finesse. Die meisten Champagner sind verschnitte verschiedener Jahrgänge, um eine gewisse Kontinuität beim Geschmack bieten zu können. Deswegen stehen auch keine Jahrgänge auf nicht Vintage Champagner.

Der Pol Roger Reserve Brut überzeugt durch sein reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen. Eine langanhaltende, mittlere Mousse wird durch Aromen von Kamille, Nektarine und süssem Zimt anklagen, nobel und finessenreich, bis ins elegante Finale getragen.

Aromen: gelbe Äpfel, Nektarine, Zimt, hefige Brioche Noten, reife Quitten, Akazienhonig

Säure: •••• Körper: •••• Frucht: •••• Holz: ••••

Prosecco La Gioiosa Brut



Weingut: La Gioiosa

Wein Name: Prosecco La Gioiosa Brut

Weinbauregion: Trevioso DOC, Italien

Traubensorten: Glera

Jahrgang: non Vintage

Volumen %: 11

Flaschengrösse: 7,5 dl

Preis in CHF:

Weinbeschrieb:

Prosecco ist die am stärksten wachsende Region Italiens. Kaum einer Kennt dabei die Traubensorte Glera, aus dem Prosecco gekeltert wird. Sie verträgt viel Sonne und bewahrt eine spritzige Säure. Des Weiteren ist sie gleichmässig im Ertrag und Pflegeleicht im Weinberg.

Eine erfrischende Zitrus und grüne Apfelnote sind in der Nase dominant. Am Gaumenprägen auch Grapefruit und ein wenig Birne das Geschmacksprofil. Die frische Säure lässt diesen Italienischen Schaumwein frisch und lebendig wirken.

Aromen: grüne Äpfel, Zitrusfrucht, Grapefruit sowie reife Birnen

Säure: •••• Körper: •••• Frucht: •••• Holz: ••••