



Grand Nectar Demi-Sec

Beaumont des Crayères

Champagne AOC

75cl (6er-Karton)

CHF 32.90 statt CHF 45.00

Degustationsnotiz

Dieser Demi-Sec Champagner kommt äusserst leichtfüssig und mit einer tollen Frische daher. Süsse und Fülle halten sich wunderbar die Waage mit der vifen Säure und eleganten, feinen Perlage. Schön ausbalanciert und lang im Abgang macht er stets Lust auf den nächsten Schluck.

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2028

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** 60% Pinot Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18

Produzenten-Informationen

Im Besitz der Winzer befinden sich aktuell 84 ha Rebland, das sich auf die Gemeinden Epernay, Avize, Le Mesnil sur Oger und Oger verteilt. Der Wein wird in der gemeinsamen Kellerei schonend vinifiziert und zu edelstem Champagner verarbeitet. Die verwendeten Traubensorten sind die klassischen Drei: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Chardonnay ist verantwortlich für fruchtige Zitrus- und mineralische Noten, der Pinot Noir für Tiefe und Komplexität und der Pinot Meunier für die rotbeerige Frucht. Die Reben werden naturnah bestellt - ganz ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln, Pestiziden oder Herbiziden! Der Vorteil der eigenen Reben ergibt sich von alleine. Die Überwachung der Rebarbeit und die punktgenaue Lese jeder einzelnen Parzelle werden dadurch erleichtert und die Cooperative muss keine qualitativen Kompromisse mit fremden, eingekauften Trauben eingehen, die diese strenge Selektion wohl kaum überstanden hätten.