



Instinct Meunier

Jeaunaux-Robin
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der reinsortige Pinot Meunier ist ein absolutes Unikat im Sortiment von Jeaunaux-Robin. Deutet bereits im Bouquet viel Charakter an und duftet herrlich nach Kräutern, Salbei, edlen Toastnoten und Feuerstein, dazu kommt die Pinot-Meunier-typische Fruchtaromatik, die an frische Zwetschgen und Aprikosen erinnert. Immer wieder zeigen sich neue Aromen, sehr komplex. Kernig und charmant zugleich präsentiert er sich am Gaumen, auch hier kommen Kräuternoten und eine zarte Mineralität zum Ausdruck, die feinen Fruchtnoten und die elegante Perlage sorgen für die perfekte Balance aus Rückgrat und cremigem Trinkfluss. Im Abgang sehr lang, angenehm herb und mit tollem Mix aus Rasse und Eleganz. Ein überaus eigenständiger Terroir-Champagner für Liebhaberinnen und Liebhaber charaktervoller Schaumweine. (mh)

Genussempfehlung

Extra nature



Bio



Typ: Schaumwein



Land: Frankreich



Region: Champagne



Genussreife: Jetzt - 2033



Alkoholgehalt: 12% Vol.



Trinktemperatur: 8°C - 10°C



Traubensorten: Pinot Meunier



Allergene: Enthält Sulfite



Wine Spectator : 93



Vino Vario: 19+