



2019 Fleur Blanche

Beaumont des Crayères

Champagne AOC

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Hefige und zartfruchtige Nase mit feinen Briochenoten, etwas dunkler Brotrinde, reifer Zitrusfrucht und gelbem Apfel. Fliesst schön cremig und mit einer tollen Frische über den Gaumen, die Dosage ist sehr schön eingebettet und wird von einer vifen Säure wunderbar gestützt. Die Perlage ist faszinierend grazil und sorgt für ein harmonisches Mundgefühl. Feinste Chardonnay-Frucht trifft auf Blütenhonig und frischen Blätterteig, wirkt trotz mundfüllender Struktur immer elegant und endet lang mit einem Hauch Brioche und edler Apfelfrucht. Sehr harmonischer und nobler Champagner für den festlichen Tisch. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+