



2018 Cramant

Pertois-Moriset

Champagne AOC Grand Cru

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Mono-Village-Cuvée aus dem Grand-Cru-Dorf «Cramant» ergänzt dieses Jahr das erste Mal das umwerfende Portfolio von Chardonnay-Meister Pertois-Moriset. Die Champagner aus diesem Dorf sind bekannt für ihre markante Struktur und kreative Mineralität, was diese 2018er-Version in Perfektion zum Ausdruck bringt.

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2033

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+

Schon im vielschichtigen Duft duellieren sich edle Chardonnay-Aromen mit würzigem Brioche und kreative Nuancen, dazu kommen florale Noten und etwas gelber Apfel, das ist sehr komplex und frisch. Auch im Mund besitzt dieser Champagner eine mineralische Struktur, die von der feinen Perlage und einem noblen Schmelz gezähmt wird. Dank des eleganten Charakters wirkt alles herrlich ausgewogen und balanciert. Auch hier kommt die Chardonnay-Aromatik in Form von gelben Äpfeln und reifen Birnen zur Geltung, dazu Brioche, Teig und gelbe Blüten. Super saftig und enorm lang im salzig-mineralischen Finale. Ein sensationeller «Neuzugang» aus der Côte de Blancs mit Grand-Cru-Status! (mh)

Genussempfehlung

Extra brut