



2019 Oger

Pertois-Moriset
Champagne AOC Grand Cru
75cl (6er-Karton)

CHF 80.00

Degustationsnotiz

Die Trauben für diesen «Millésime» aus dem Top-Jahrgang 2019 stammen aus den besten Parzellen des Grand-Cru-Dorfes «Oger». Hier entstehen tiefgründige Champagner voller Kraft, Hedonismus, Frische und kreidiger Mineralität.

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2035
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 19+

Reife, Opulenz und Frische stehen hier in bester Balance, das duftet komplex nach gelben Äpfeln, Pfirsich, dazu Toast, Brioche, geröstete Mandeln, rauchige Nuancen und eine kreidige Mineralität. Trinkt sich perfekt strukturiert mit viel Frische, Schmelz und Noblesse, auch die Perlage ist superzart, alles wirkt sehr edel und unaufgeregt. Die Kraft der Oger-Terroirs zeigt sich mit einem dichten, mineralischen Kern und wird von einer saftigen, fülligen Eleganz getragen. Bleibt bis ins enorm lange Finale jedoch immer erfrischend, herrlich geradlinig und kreidig-mineralisch. Ein grandioser Champagner aus einem Top-Jahrgang, der das weltbekannte Oger-Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut