



Nicolas Feuillatte Brut Réserve

AOC Champagne, Edition Enchantement

750 ml

CHF 43.90

statt CHF 48.50

Art-Nr. 60231700

Die Nase wird von floralen Düften weisser Lilie und Magnolie verzaubert. Dahinter südliche Anklänge an kandierte Orangenzenen, süsse Limetten und Weinbergpfirsich, etwas Mandelgebäck und Karamell. Eine weiche, füllige, feinperlige Mousse umhüllt den Gaumen. Die saftige Säure wird von Mandelgebäck, Vanillekipferl und reifen rotbäckigen Äpfeln und saftigen Pfirsichen begleitet. Eine spannende Herbe, die an Oliven und Bergkräuter erinnert, schwingt mit.

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Traubensorte:	Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir
Genussreife:	2 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apérogebäck, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fischterrine, Meerfrüchtesalat
Vinifikation:	Gärung im Stahltank, Ganztraubenpressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im Stahltank
Volumen:	12.0 %

BAUR *au* LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Blumigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Fruchtigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Würzigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Holzeinfluss

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Komplexität

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Gaumenprofil

Auftaktfülle

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Säure / Saftigkeit

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Mineralität/Herbe

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Körper

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Abgangslänge

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10