BAUR au LAC Vins

Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne, 9000 ml

9000 ml

Art-Nr. 60041400

Würzigkeit und Fruchtigkeit halten sich wunderbar intensiv am Gaumen die Waage, gestützt von einer lebendigen, kräftigen Mousse. Die feine Perlage und die goldgelbe Robe erfreuen das Auge. Sein Duftfächer reicht von Butter-Mandel-Gebäck, Johannisbeergelee und Apfeltarte bis hin zu Jasmin, kandierter Orange und Aprikose. Im Mund keine strenge Herbheit, sondern Geschmacksfülle mit reifen Fruchtnoten und mineralischen Akzenten, die im Abgang lange nachklingt.

Herkunft:	**Frankreich / Champagne**
Traubensorte:	**Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier**
Genussreife:	**2 bis 3 Jahre nach dem Kauf**
Trinktemperatur:	**10 bis 12 °C**
Speiseempfehlung:	**Apéro riche, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fleischterrine, Austern**
Vinifikation:	**Flaschengärung**
Ernte:	**Handlese**
Ausbau:	**im Stahltank, auf der Hefe, In kleinen Fässern**
Ausbaudauer:	**36 Monate**
Volumen:	**12.0 %**
Restzucker:	**8g/l**
Parker:	**91**
Wine Spectator:	**93**

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR au LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

Blumigkeit

Fruchtigkeit

Würzigkeit

Holzeinfluss

Komplexität

Gaumenprofil

Auftaktfülle

Säure / Saftigkeit

Mineralität/Herbe

Körper

Abgangslänge