



Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne

750 ml

Art-Nr. 60041700

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:	1 bis 3 Jahre
Servicetemperatur:	10 bis 12 °C
Trinkempfehlung:	Apéro riche, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fleischterrine, Austern
Vinifikation:	Flaschengärung
Ernte:	Handlese
Ausbau:	auf der Hefe, ein Teil im Stahltank, ein Teil im Barrique/ Pièces
Ausbaudauer:	36 Monate
Volumen:	12.0 %
Parker:	90

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