BAUR au LAC Vins

Philipponnat brut Royale Réserve

AOC Champagne, 3000 ml

3000 ml

CHF 375.– Art-Nr. 60041900

Grossartige Auftritte und memorable Feste müssen stilvoll zelebriert werden. Die Jeroboam (3-Liter-Flasche) Philipponnat Brut Royale Réserve bietet auch fürs Auge den zu erwartenden Genuss. Eingebettet in der Originalholzkiste ist dieser Champagner ein beeindruckendes Geschenk.

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:	**92**

Hinweis: Enthält Sulfite

BAUR au LAC Vins

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität

Blumigkeit

Fruchtigkeit

Würzigkeit

Holzeinfluss

Komplexität

Gaumenprofil

Auftaktfülle

Säure / Saftigkeit

Mineralität/Herbe

Körper

Abgangslänge