RARE CHAMPAGNE

Champagne Rare Millesimé Brut AC

Jahrgang:	2008
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Rare Champagne**
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	8.5 g/l
Ausschenktemparatur:	10-12°

Erstmals mit dem Jahrgang 1976 präsentiert, ist dies gerade mal der elfte Jahrgang dieser, im wahrsten Sinne, RAREN Prestige-Cuvée. Diese gehörte bis 2018 zu Piper-Heidsieck und wurde nun als eigenständige Marke etabliert - ähnlich wie bei Dom Perignon und Moët Chandon. Komponiert aus 70% Chardonnay und 30% Pinot Noir mit Trauben von acht verschiedenen Lagen der Gebiete Montagne de Reims und Côte des Blancs. Für neun Jahre auf der Hefe gereift. Wunderschön detaillierte Nase mit Aromen von Mandarine, Birne, Zitrusfrüchten und etwas Ananas, floral-würzig unterlegt mit Noten von feinem Vanillin, getoasteter Brioche, kandiertem Ingwer und rauchigen Mandeln. Am Gaumen fruchtig, cremig, dabei präzise und balanciert, mit viel Druck, gestützt mit rassiger Säure und langem, dezent mineralisch-salzigem Finale. Großer Jahrgang von Rare, mit enormer Langlebigkeit.

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch