

## CHAMPAGNE LANSON

Clos Lanson  
Extra Brut AC



Jahrgang:	2008
Inhalt:	150 cl
Produzent:	<b>Champagne Lanson</b>
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	5'000'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Richard Juhlin 95, Parker 94

Die umfriedete, namensgebende Einzellage "Clos Lanson", woher die Chardonnay Trauben für diesen raren und gesuchten Prestige Blanc de Blancs stammen, liegt noch innerhalb der historischen Stadtmauern von Reims, von wo man sogar einen Blick auf die Kathedrale erhaschen kann. Erstmals mit dem Jahrgang 2006 produziert. Ausgebaut wird der Grundwein ohne BSA in Fässern aus Argonne-Eiche. Degorgiert wird nach rund 12 Jahren Hefelager auf der Flasche. So zeigen sich nebst Aromen von Weinberg Pfirsichen, saftigen Melonen, Marillen und Zitrusfrüchten auch wunderbar cremige Noten von Plunder-Gebäck, getoasteter Brioche und feine Blüten Töne. Edel und elegant!