

LECLERC BRIANT

Château d'Avize

Extra Brut AC



Jahrgang:	2013
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Leclerc Briant
Traubensorten:	Chardonnay (Morillon)
Anbaumethode:	???
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	2.3 g/l
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 93

Die Trauben stammen von biologisch bewirtschafteten Lagen der Grand Cru-Gemeinde Avize. Wunderbar einladendes Nasenbild mit Aromen von Zitronat, weissem Pfirsich, Orangen Abrieb und einem Hauch von Ananas, floral-würzig unterlegt mit Noten von frisch gebackener Brioche, Frühlingsblütenhonig, gerösteten Nüssen und einem Hauch von Bergamotte. Am Gaumen lebendig und zupackend, wiederum mit viel Zitrusfrucht, gleichwohl aber auch feine Vanille-Gebäck Noten zeigend und feiner, dezent mineralischer Grapefruit-Herbe im langen Finale.

Empfehlung

Hervorragender Begleiter zu Sashimi von Edel-Fischen, zu Lachs-Soufflé mit Champagner Sauce oder zu sanft gebratenen Langostinos mit Yuzu-Emulsion und Kaviar. Wunderbar aber auch zu Geflügel und hellem Fleisch.