



Frankreich, Champagne

# Moët & Chandon Champagner Grand Vintage Blanc 2013

CHF 0.00

 75cl

 12%

 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

AN 7169713

## Degustationsnotiz

In der Nase komplexe Noten, unterlegt mit einem feinen Hefeton, Orangenblüten, Birnen, Quitten, getrocknete Aprikosen, Karambole und etwas Nougat. Am Gaumen ein eleganter Auftakt, weicher Fluss, sanfte Perlage, crèmig und dennoch sehr komplex, pfeffrige Würze gepaart mit feiner Mineralik, Pflaumen, Minze und weisse Mandeln, samtig ausklingend im Finale.

## Herstellung

Méthode champenoise

## Geniessen zu

Gut gekühlt als Apéro, sonst sehr schön zu Fischvariationen oder hellem Fleisch.

## Produzent

Die innige Verbundenheit und die profunde Kenntnis der Böden und des Klimas der Champagne, die Weinbautradition, deren Kenntnisse über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und weiterentwickelt wurden, und das weltweit einzigartige Weinbaugebiet machen Moët & Chandon zum führenden Winzer der Champagne. Jean-Rémy Moët, Begründer von Moët & Chandon - der ersten internationalen Luxusmarke - glaubte an die unbestechliche Macht und die verführerische Wirkung seines Champagners. Er hatte sich Ziel gesetzt, Champagner in seiner luxuriösesten Form anzubieten. Diese Vision verfolgt Moët & Chandon seit Beginn seiner Unternehmensgeschichte und steht heute für zeitgemäßen Luxus, Tradition und Eleganz. Deswegen werden mit Moët & Chandon neben dem Luxus, auch Genuss und spektakuläre Feste assoziiert.

## Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.