

# Weinzentrale

EBERLE

## Chaillot Champagner - Chaillot

Art.-Nr: 05501



### Beschreibung:

Ein idealer Apéritifchampagner. Fruchtig, mit frischer Note und Mineralität. Mit viel Eleganz und feiner Perlage.

### Hersteller:

Der erfolgreiche Familienbetrieb hat seinen Sitz in Champillon, ca. 5 km von Epernay in Richtung Reims.

### Anbau:

Die Reben wachsen in Premier-Cru-Lagen im Vallée de la Marne. Das Alter der Weinberge: 30 bis 35 Jahre. Selektive Handlese.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Chardonnay	<b>Region</b> Champagne	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 7-11 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Premier Cru	<b>Restsüße</b> 4,4	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Ton- und Kalkböden.	<b>Trinkfenster</b> 2022-2025	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



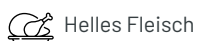
### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Aperitif