

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.

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

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

