

# Weinzentrale

EBERLE

## Lanson Black Label Brut - Lanson

Art.-Nr: 05560



### Beschreibung:

Strohgelb mit Reflexen in Bernstein. In der Nase den Frühling und Röstaromen. Im Geschmack reife Früchte und schön füllig. Sehr lebendig. Körperreich, kräftig mit viel Finesse und Eleganz. Rassig und besonders fruchtig. Anhaltend feines Mousseux.

### Hersteller:

Eines der ältesten und traditionsreichsten Champagnerhäuser, 1760 in Reims gegründet. Der Sohn des Gründers war Ritter des Malteserordens. Deshalb ist das Symbol des Ordens, das Kreuz, im Firmenemblem zu finden. Lanson ist Hoflieferant verschiedener Königs- und Fürstenhäuser.

### Anbau:

Lanson erhält die Trauben von über 800 Hektar Grand Crus - Lagen in den Montagnes de Reims und in den Côtes des Blancs. Teilweise auch aus eigenen Lagen.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	<b>Region</b> Champagne	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> AOP	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kreide und Kalk.	<b>Trinkfenster</b> 2022-2026	<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



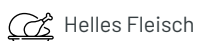
### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch

Sushi

Fisch

Haute Cuisine

Meeresfrüchte

Aperitif