

Weinzentrale

EBERLE

Lanson Black Label Brut 0,375 Liter - Lanson

Art.-Nr: 05597



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.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AOP	Restsüße -	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kreide und Kalk.	Trinkfenster 2022-2026+	Flaschengröße 0,375 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



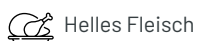
Mineralität



Säure



Passt zu



Helles Fleisch

Sushi

Fisch

Haute Cuisine

Meeresfrüchte

Aperitif