

# Weinzentrale

EBERLE

## Latitude Premier Cru Extra-Brut - Larmandier-Bernier

Art.-Nr: 60466



### Beschreibung:

Aus dem Glasraum steigt ein anregendes Bukett nach Brioche vom langen Hefelager, gefolgt von floralem Blütenduft, weißen Johannisbeeren und frischem Kernobst. Die feinen Perlenschnüre dienen als Aromenfahrstuhl und befördern das frisch-fruchtige Geschmacksgeschehen. Feine Gaumenpräsenz mit mineralischer Akzentuierung

### Hersteller:

In der mittlerweile 8. Generation führt Pierre Larmandier gemeinsam mit Ehefrau Sophie dieses biodynamisch bewirtschaftete Champagnerhaus in Vertus. Die Grundweine werden auf ihren natürlichen Hefen vergoren und durchlaufen die malolaktische Gärung.

### Anbau:

Die Trauben für den "Latitude" (Breite) Blanc de Blanc Champagner stammen von über 30 Jahre alten Weinreben aus dem Süden von Vertus. Die Rebanlagen werden nach biologischen und biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Champagne	<b>Alkoholgehalt</b> 12,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 6-8 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Premier Cru	<b>Restsüße</b> 4	<b>Ausbau</b> Edelstahl & Holz
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkhaltige Böden, die sehr wenig Ton enthalten, mit Flächen von reinem Kalk und Kreide	<b>Trinkfenster</b> 2022-2028	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Ökologisch & Biodynamisch	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



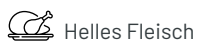
### Mineralität



### Säure



## Passt zu



Helles Fleisch



Sushi



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte