

LA GRANDE CUVÉE



Rebsorten:	70 % Spätburgunder (Pinot Noir), 15 % Chardonnay, 7,5 % Auxerrois, 7,5 % Weißburgunder
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	brut nature, non dosé
Herkunft:	ausschließlich aus eigenem Lesegut aus Steillagen, „Gutsabfüllung“
Herstellung:	klassische/traditionelle Flaschengärung
Dosage:	non dosé
Säure:	6,5 g/l
Alkohol:	12,5 %vol.



Beschreibung: Wird nur in besonders guten Jahrgängen produziert und besteht aus den besten Grundweinen des Jahres. Dadurch bekommt unsere La Grande Cuvée ihre Komplexität und Tiefgang. Abgerundet wird sie durch ein langes Hefelager (46 Monate) in unserem historischen Sektkeller.

Große Eleganz, fantastische Strahlkraft, unendlich harmonisches Schäumen mit großer Länge, Anflug von Brioche im Bouquet

Speiseempfehlung: Grandioser Aperitif!

Der perfekte Partner zu Austern, Krustentiere (Hummer, Krebse, Garnelen), Seefisch, Geflügel und Wildgeflügel (Fasan, Rebhuhn), Currywurst

Aktuelle Bewertungen: Falstaff Weinguide 2023: 93 Punkte

Vinum Weinguide 2023: 93 Punkte

Eichelmann 2023: 93 Punkte



avec pläsier