



CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

BLANC DE BLANCS

Champagnes - aoc



Beschreibung

Jeder Champagner von Barons de Rothschild hat die außergewöhnlichen Eigenschaften, die ihn zu einem großen Champagner machen.

Der Blanc de Blancs Barons de Rothschild besticht durch seine Finesse, indem er die besten Chardonnays der Champagne nach einer mindestens dreijährigen Reifung in der Kellerei vermengt. Mit seinem unnachahmlichen Glanz und den zarten Bläschen, die von leuchtenden goldenen Reflexen begleitet werden, enthüllt er in der Nase Noten von frischen Früchten und reifen Zitrusfrüchten. Die sehr geringe Dosierung dieses Weins und seine lange Reifung nach dem Degorgieren (6 bis 9 Monate) verleihen ihm seine Reife. Der Chardonnay kann seine ganze Authentizität und Reinheit entfalten, die man zu jeder Tageszeit genießen kann.

Dégustation

Auge : Der Blanc de Blancs zeichnet sich durch seine kristalline, goldgelbe Farbe aus, die eine feine Mousse und einen anhaltenden Kordon mit zarten Bläschen offenbart.

Nase : Der Chardonnay ist in dieser Cuvée besonders ausgeprägt mit Aromen von seltener Intensität und Reinheit. In der Nase dominieren Zitrusfrüchte, die sich mit aromatischen Noten von frischen Mandeln und Trockenfrüchten vermischen.

Mund : Der Auftakt am Gaumen ist präzise und sauber, gefolgt von einer seidigen Frische, unterstützt von Noten von Zitrusfrüchten und weißen Früchten. Das cremige Gefühl der feinen Bläschen verbindet sich mit einer ausgeprägten und anhaltenden mineralischen Süße.

Dieser großartige Champagner kann zu allen Jahreszeiten als Aperitif genossen werden, vor allem aber in den Sommermonaten zu Meeresfrüchten. Bei Tisch passt der Blanc de Blancs perfekt zu einem Hummer-Soufflé, einem Carpaccio von Jakobsmuscheln oder Hummern mit einem Hauch von Zitrone. Genießen Sie diese





CHAMPAGNE
BARONS DE ROTHSCHILD

BLANC DE BLANCS

Cuvée weiter mit gegrilltem Wolfsbarsch mit Dill und einer Zitronentarte.

