

# 130 JUBILÄUM



A 130TH ANNIVERSARY

Die symbolträchtige Cuvée „130th Anniversary, Millésime 2015 Extra-Brut“ erzählt die einzigartige Geschichte des Hauses. Es ist ein Champagner mit einem kühnen, modernen Stil.

## VERKOSTUNG

Der Millésime Extra-Brut 2015 zum 130-jährigen Jubiläum ist ein Wein, bei dem der Pinot Noir (70 %) mit seiner fruchtigen und köstlichen Aromenvielfalt begeistert, während der Chardonnay (30 %) eine schöne Mineralität und eine wunderbare Säure offenbart. Über acht Jahre auf der Hefe in der Flasche gereift, überrascht er dank seiner Extra-Brut-Dosage von 4 g/l mit seiner Frische und Mineralität.

FARBE Goldgelb, mit feinen, eleganten Bläschen.

Nase: Der erste Eindruck ist sehr intensiv und wird von Aromen weißfleischiger Früchte dominiert, mit Noten von saftiger Birne, Quitte und weißem Pfirsich. Darauf folgen zarte Noten weißer Blüten (Jasmin und Akazie), gefolgt von subtileren Aromen von kandierten Mandeln und gerösteten Haselnüssen.

GESCHMACK Der Gaumen ist frisch und cremig. Der Geschmack ist vollmundig und köstlich. Noten von Zitrone, Brioche und dann Mineralien folgen, um mit eleganten, anhaltenden Zitrusaromen (Zitrone) abzurunden.

## FEINKÜCHEN-PAARUNGEN

Um Ihr Genusserlebnis abzurunden, empfehlen wir Ihnen dazu passende Aromen, wie zum Beispiel Amuse-Bouches, Cocktail-Canapés, eine Käseplatte oder bei niedriger Temperatur gegartes Geflügel mit Ravioli.

