



Champagne

Frankreich



**Brut Reserve Champagne AOC Magnum**

### Weingut

Manchmal muss es eben Champagner sein! Und wenn schon, dann aber einen richtig guten. Die meisten Sterneköche in Deutschland denken genauso und schenken deshalb am liebsten Champagne Billecart-Salmon als edlen Aperitif aus. Dieses Traditionshaus gilt in der Tat als Favorit der Spitzenköche, was einerseits an der superben Qualität liegt, andererseits aber auch an der hochfeinen Eleganz dieses Champagners, der nicht zu schnell sättigt, sondern eher anregt und nach mehr verlangt. Billecart-Salmon gehört eher zu den kleineren, aber sehr exklusiven Champagnerhäusern. Grundlage der erstklassigen Produkte sind beste Cru-Lagen, eine perfekte Vinifizierung und ausreichend Zeit im Keller zur langsamen Reifung. Der Stil des Hauses ist hochfein, elegant, beschwingt, man verzichtet bewußt auf zuviel Kraft zugunsten der Eleganz.

### Expertise

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>12</b>
<b>Restzucker in g/l:</b>	<b>14</b>
<b>Gesamtsäure in g/l:</b>	<b>7.4</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>Brut</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Champagne</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Pinot Noir, Pinot Menier, Chardonnay</b>

### Sensorik

Zitrus und Brombeere im Bukett, Finesse am Gaumen, feinste Perlage. Favorit der Sommeliers.

### Passt gut zu

Austern und Meeresfrüchte, Aperitif

### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

10 Jahre

### Tipp

?Neben den exquisiten Sondercuvées verkörpert vor allem der Champagne Brut Reserve den Stil des Hauses: Feiner Blütenduft, Apfel und Mandeln, feinste Perlage, reife und milde Säure.