

BARNAUT BLANC DE NOIRS GC

SKU: 12022

Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Frankreich Champagne
Herkunft	Champagne Grand Cru AC
Weingut	Barnaut
Rebsorte	100% Pinot Noir
Beschreibung	Der Grand Cru des alteingesessenen Champagnerhauses hat einfach alles, was ein guter Champagner braucht. Er ist rund, fast füllig, bietet Aromen von Pflaumen, hellen Früchten und gebrannten Mandeln, eine standesgemäße Perlage und eine beeindruckende Länge.
Weinbereitung	Getrennte Fermentation der Säfte nach Alter der Rebstöcke bei 17,5°C, Conservation auf der Hefe und Milchsäureabbau. Abfüllung der Assemblage je zur Hälfte in Flaschen und Fässern. Auffüllen der Flaschen mit gereiftem Vorjahrgang. 4 Jahre Flaschengärung
Boden	Ton-Kalkboden
Zucker	8,60 g/l
Säure	3,90 g/l
Alkohol	12,00 %Vol
Trinktemperatur	10 °C bis 13 °C
Trinkreife	Jetzt, drei bis fünf Jahre lagerfähig

Langtext

Sammlerstück – Champagne Edmond Barnaut Wer von Placomusophilie, der Leidenschaft fürs Sammeln von Champagner-Deckeln, befallen ist, kommt an Champagne Barnaut nicht vorbei. Wer gerne mal einen exquisiten Champagner trinkt, auch nicht. In unserer großen Champagnerverkostung hatte der Blanc de Noir Grand Cru des alteingesessenen Champagnerhauses in Bouzy die meisten Punkte eingeheimst. Rund, beinahe füllig, Aromen von Pflaumen, hellen Früchten und gebrannten Mandeln, eine standesgemäße Perlage und eine beeindruckende Länge am Gaumen, der Grand Cru der Barnauts hat einfach alles, was wir am Champagner lieben. Unter 35 Konkurrenten hat er nicht wenige der landauf, landab bekannten üblichen Verdächtigen ausgestochen – und ein Blick in die Fachpresse bestätigt unser Urteil: Von der „Revue du Vin de France“ bis zum „Decanter“ sind sich die berufsmäßigen Schmecklecker einig: ein heißer Tipp für verwöhnte Champagner-Nasen. Wer nur seine Deckel-Sammlung erweitern möchte, kann bei den Barnauts übrigens für 15 Euro zwölf der liebevoll gestalteten Blechhütchen bestellen – ohne Flaschen natürlich. Für weniger als das Doppelte bekommen Sie bei uns eine Flasche Blanc de Noir Grand Cru mit dem ersten Deckelchen für Ihre Sammlung gratis obendrauf. Vielleicht kommt ja zum Genuss auch noch ein neues Hobby