

Champagner "Marcel Pierre" Brut Demi-Bottle 0,375l



Name:	Champagner "Marcel Pierre" Brut Demi-Bottle 0,375l
Artikel Nr.:	8330
Hersteller:	Marcel Pierre
Herkunft:	Frankreich
Region:	Champagne
Rebsorte:	34% Pinot Noir, 33% Meunier, 33% Chardonnay
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.375 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,0%
Beschreibung:	Hellgelb mit feiner Perlage. Das Bouquet entwickelt Aromen von exotischen Früchten und floralen Anklängen. Am Gaumen elegant, kräftig und finessereich. Der Abgang ist angenehm frisch.
Herstellung:	Die Trauben werden zum idealen Reifegrad gelesen und je Rebsorte separat schonend gepresst. Der Most wird auf Edelstahltanks gepumpt und die erste Fermentation erfolgt bei kontrollierten Temperaturen. Die Jungweine werden nun analysiert und von den Önologen aus den Rebsorten die bestmögliche Cuvée erstellt. Die Cuvée wird mit natürlichen Hefen auf Flaschen gefüllt, in denen eine zweite Fermentation erfolgt. Während dieser Fermentation entsteht die Kohlensäure. Abschließend werden die Flaschen durch die Dosage aufgefüllt. Die Dosage bestimmt, wieviel Restzucker der Champagner haben wird, da sämtlicher Zucker, der bereits in den Flaschen war, während der Fermentation umgewandelt worden ist.
Hersteller-information:	Die familiengeführte Firma G.H. Martel & Co. besitzt seit 1869 Rebflächen in der prestigereichen Champagne. Aktuell umfasst der Besitz ca. 100 ha Anbaufläche, auf denen die drei Rebsorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay angebaut werden. Der Firmensitz liegt in Epernay, mitten im Herzen der Champagne.
Servierempfehlung:	Als Aperitif ein Klassiker, ein Genuss in Kombination mit leichten Delikatessen wie Muscheln. Zu feinen Fischgerichten sehr zu empfehlen! Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,0% Restzucker: 12 g/l Säuregehalt: 4,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre