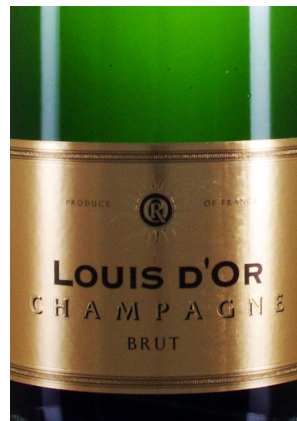


Champagne H. Blin



www.genuss7.de



Champagne H. Blin Louis d'Or Brut Cuvée Louis le Grand

Die Champagner Cuvée Louis le Grand wurde aus Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay erzeugt. Die Trauben stammen von 25 bis 35 Jahre alten Reben, die auf den typisch kalkhaltigen Böden der Champagne stehen. Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahltank reifte der Wein rund 20 Monate in der Flasche auf der Hefe, bevor er degoriert wurde und mit einer Dosage von rund 10 Gramm/Liter verfeinert wurde. Ein Champagner mit feinem Mousseux, dazu eine feinfruchtige und cremige Art, enorme Eleganz und Finesse, dazu ein verführerischer Charme.

Land	Frankreich
Region	Champagne
Rebsorte	Chardonnay, Pinot Meunier , Pinot Noir
Monate im Barrique	
Alkoholgehalt	12.5
Restzucker (Gramm)	10
empf. Trinktemperatur	8-10
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	



Champagne H. Blin - Frankreich - Champagne

Die Ursprünge des Hauses Champagne H. BLIN gehen auf die Zeit zwischen den beiden Weltkriegen zurück. Die Virtuosität von H.BLIN liegt in der Verwendung des Pinot Meunier, eine Rebsorte mit fruchtigen und intensiven Aromen. Keine einzige Traube wird zugekauft, um eine umfassende Qualitätskontrolle vom Weinberg bis zum Verbraucher gewährleisten zu können. Tony Rasselet ist als angesehener Önologe seit mehr als 28 Jahren Direktor des Hauses Champagne H.BLIN, dessen Präsident Simon Blin, aus 8ter Generation von Winzern, ist der Enkel des Gründers Henri Blin.

Weitere Weine von Champagne H. Blin finden Sie auf www.genuss7.de