



**Blanc de blancs Georges Blanc  
AOC (Appellation d'origine contrôlée)  
750 ml**

18.00 CHF

Farblich in ein leichtes bis mittleres. Im Bukett werden die frischen Fruchtnoten von zarten Hefetönen untermalt. Feinperlig, belegt er elegant den Gaumen und weist eine schöne, gut eingebundene Säure auf. Ein frischer, angenehmer Apéritif, der jedoch genauso gut jedwelche Fischgerichte brillant begleitet.

---

**Facts**

<b>Herkunft:</b>	Frankreich / Champagne
<b>Böden:</b>	Mit Kies zersetztes Schiefergestein
<b>Produzent:</b>	Domaine Georges Blanc
<b>Traubensorte:</b>	Chardonnay
<b>Charakter:</b>	 Die Jugendlichen
<b>Rebalter:</b>	30-35 Jahre

**Vinifikation:**

Nach der Lese und der pneumatischen Pressung der Traubenbeeren werden die einzelnen Moste separiert im Stahltank vergoren. Im Anschluss daran wird der mit den konservierten Reserveweinen assemblierte Jungwein klassisch nach der méthode traditionnelle (méthode champenoise) ein weiteres Mal mittels Beigabe von Zucker fermentiert. Es entsteht Schaumwein. Der Brut ist trocken und gelangt nicht vor Ablauf von mindestens 2-3 Jahren der Flaschenlagerung auf den Markt.

<b>Genussreife:</b>	innert 2 - 3 Jahren
<b>Servicetemperatur:</b>	10/12°C
<b>Volumen:</b>	12.0%