




Philipponnat brut

1'100.00 CHF
9000 ml

Mitteltiefes Goldgelb. Das dezente Bouquet erinnert an frische Butter. Hinzu gesellen sich Noten von etwas Veilchen, Marzipan und ein wenig Vanille. Körperreich am Gaumen, füllt er den Mund sanft und cremig aus und zeigt sich dennoch einnehmend und intensiv. Im Ganzen erweist sich der Brut o.J. bei konstanter Qualität wunderbar ausgeglichen. Er verkörpert im eigentlichen Sinne das Spiegelbild des Hauses Philipponnat.

Facts

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Böden:	sandig-lehmig mit Kalkstein
Produzent:	Philipponnat / Charles Philipponnat
Traubensorte:	Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Charakter:	 Die Jugendlichen

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 Champenoise ein weiteres Mal mittels Beigabe von Zucker fermentiert. Es entsteht Champagner. Der Brut ist trocken und gelangt nicht vor Ablauf von mindestens 2-3 Jahren Flaschenreife auf den Markt.

Genussreife:	innerhalb von 2 bis 3 Jahren nach Ihrem Einkauf
Servicetemperatur:	10°C
Volumen:	12.0%

Weitere Flaschengrößen:

37 cl	Art-Nr. 60041300	25.80 CHF
75 cl	Art-Nr. 60041700	49.00 CHF
150 cl	Art-Nr. 60041800	102.00 CHF
300 cl	Art-Nr. 60041900	360.00 CHF
600 cl	Art-Nr. 60041600	795.00 CHF