



Champagne Cazals

Grand Cru, Demi-Sec
Cazals

Anbaugebiet: Frankreich / Champagne AOC

Rebsorte(n): Chardonnay

Ausbau / Herstellung: Flaschengärung nach traditioneller Methode

Charakteristik: Die Farbe ist hell und strohgelb. Die Aromen erinnern an Mangos, Grapefruits, Orangenesten, Biscuits und Hefe. Am Gaumen präsentiert sich ein erfrischendes Feuerwerk von einem dezent lieblichen Körper mit einer fein perlenden Kohlensäure und einer bekömmlichen Bitternote. Der Abgang ist haftend und von einer angenehmen Länge.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Passt zum Apéritif, zu Antipasti, verschiedenen kalten Vorspeisen und Hauptgerichten mit Lachs.