



M.Hostomme Vintage Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut 2010

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Dieser Jahrgangs-Champagner wird ausschließlich in sehr guten Jahrgängen produziert und stellt die Spitze des Sortiments von M.Hostomme dar.

Jahrgang 2010 - 0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 57,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 42,95

Artikel: M.Hostomme Vintage 2010 Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Land: Frankreich

Region: Champagne Chouilly, Cts. des Blancs, Grand Cru Lage

Kategorie: Jahrgangs-Champagner, trocken

Klassifizierung: Premium

Erzeuger: M. Hostomme et Fils

Jahrgang: 2010

Rebsorte: Chardonnay

Alkohol: 12%

Farbe: Weiß

Geschmack: Höchste Eleganz und Feinheit.

Besonderheit: Traditionelle "methode champenoise"

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Entscheidende Unterschiede gegenüber dem Champagne Grand Cru: Durch längere Flaschenreife besticht ein Jahrgangs-Champagner durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht und Säure. Darüber hinaus besitzt er eine größere Komplexität mit zartem Hefeton.

Das traditionsreiche Familienunternehmen Hostomme produziert seit nunmehr 5 Jahrhunderten Schaumweine und Champagner von höchster Qualität.

Im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten kann der Betrieb ausschließlich auf eigenes Traubengut zurückgreifen. Die Arbeit beginnt hier bereits im Weinberg, wo die traditionell zugelassenen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zu perfekter Reife gelangen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Hostomme

Anschrift: 5 Rue de l'Allee 51530 Chouilly - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 29.09.2022