



## Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2015

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Jahrgang 2015 - 0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 105,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 78,95**

**Artikel:** Moët & Chandon Brut Grand Vintage 2015

**Land:** Frankreich

**Region:** Épernay

**Kategorie:** Jahrgangs-Champagner

**Erzeuger:** Moët & Chandon

**Jahrgang:** 2015

**Rebsorte:** 44% Pinot Noir, 32% Chardonnay, 24% Meunier

**Beschreibung:** Zahlreiche Jahre der Trockenheit lassen die makellosen Trauben des Pinot Noir heranreifen und gedeihen. Ihr Anteil dominiert in dieser Assemblage. 44 % Pinot Noir – ein derart hoher Anteil war zuletzt 2009 (50 %) und zuvor 1996 (50 %) vorzufinden. Das zunächst diskrete Bouquet bringt eine sanfte, frische Welt in Weiß-Grün zum Ausdruck. Die Eingangsnoten sind vielfältiger Art und gehen von Brotkrume, frische Brioche, Marzipan über in weichen Holunderblüten- und Jasminnoten und anschließend fruchtigen Aromen wie weißem Pfirsich und Wassermelone. Noten der Garrigue in der Morgendämmerung runden das Gesamtbild ab. Leuchtende, zitronengelbe Farbe mit Lichtreflexen, gekrönt von feinperlig, cremigem Schaum machen diesen Grand Vintage unwiderstehlich.

**Alkohol:** 12,5%

**Aroma:** Eingangsnoten von Brotkrumen, frischer Brioche und Marzipan weichen Holunderblüten- und Jasmin, gehen über in fruchtige Aromen von weißem Pfirsich und Wassermelone.

**Geschmack:** Eine vollmundige und weiche Struktur, die an Baumwollblüten erinnert. Blumige Noten sowie Anis- und Minznoten sorgen für Leichtigkeit und Frische.

**Abgang:** Lang im Abgang mit einer erfreulich herben Note, die an frische Mandeln erinnert.

**Trinktemperatur:** 10 - 12 °C

**Serviervorschläge:** Fein gewürzte Gerichte, zartes Fleisch, schonend gegarter Fisch. Weiße, exotische Früchte, grünes Gemüse z.B. Erbsen, Estragon, Artischockenherzen.

**Dosage:** 5 g/l

Jeder Grand Vintage ist einzigartig und ein Ausdruck der Interpretation des jeweiligen Jahrgangs durch den Kellermeister von Moët & Chandon. Das Weinbaujahr 2015 war in der Champagne von extremer Hitze und Ungewissheit geprägt. Seit 1842 hat das Haus erst 76. Jahrgangs-Champagner produziert.

Das Haus

Moët & Chandon zeichnete sich schon immer durch großen Pioniergeist aus – vom Weinbau bis hin zu neuen Anlässen und Ritualen, mit Champagner zu feiern. Es begann mit dem Gründer Claude Moët seiner Vision einen wenig bekannten, regionalen Wein zum Lieblingsgetränk der Kosmopoliten und Höflinge in ganz Europa zu machen. Erfolg und Glamour mit der Welt zu teilen ist seit drei Jahrhunderten Inspiration, Leidenschaft und Ziel.

### Produktdetails

### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

**Produktdetails**

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Champagne Moët & Chandon

**Anschrift:** 20 Avenue de Champagne 51200 Épernay, Frankreich

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.10.2023