



M.Hostomme Blanc de Blanc Grand Cru Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner

Finessereicher Champagner der Spitzenklasse.

0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 37,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 27,75

Artikel: M. Hostomme Blanc de Blanc Grand Cru Brut

Land: Frankreich

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

Kategorie: Champagner, trocken

Klassifizierung: Grand Cru

Erzeuger: M. Hostomme et Fils

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alkohol: 12%

Farbe: Blasse goldgelbe Farbe.

Aroma: In der Nase entfalten sich typisch blumige Aromen, leicht-fruchtige Anklänge von Aprikose, Birne sowie auch Zitrone und florale Noten der Lindenblüte.

Geschmack: Am Gaumen unglaublich komplex und fein, seine rassige Säure erfrischt zusammen mit den Perlen und bildet das perfekte Gegengewicht zur Frucht. Man fühlt den Schmelz und die Eleganz.

Besonderheit: Traditionelle „méthode champenoise“

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Serviervorschläge: Krönt und verschönert jede Gelegenheit.

Auszeichnungen: Silber - Brüssel 2006

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

