Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

M.Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru Brut 0,375 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner / & Co. - Frankreich

Finessereicher Champagner der Spitzenklasse.

0,375 Liter - 12 % vol

Enthält Sulfite

€ 58,40 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 21,90

Artikel: M. Hostomme Blanc de Blancs 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 % vol
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

Datenblatt : M.Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru Brut 0,375 Liter

Letzte Aktualisierung: 06.11.2026