



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

Sekt / Schaumwein / Champagner

Finessereicher Champagner der Spitzenklasse.

0,375 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 42,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 15,95**

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

