



Lanson Black Label Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Rassiger und besonders fruchtiger Champagner mit verführerischer Harmonie.

0,75 Liter - 12,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 55,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 41,90

Artikel: Lanson Black Label Brut

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Champagner, trocken

Erzeuger: Lanson International Diffusion

Rebsorte: 35% Chardonnay, 50% Pinot Noir und 15% Pinot Meunier.

Alkohol: 12,5 % vol

Farbe: Strohgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.

Aroma: Lebendiger, von Frühlingsaromen begleiteter Duft, mit Noten von „Geröstetem“ und Wiesenblütenhonig.

Geschmack: Fülle und Leichtigkeit, Bouquet reifer Früchte, insbesondere von Zitrusfrüchten.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Zu jeder Gelegenheit. Hervorragend zur Begleitung von Vorspeisen und Fischgerichten.

Auszeichnungen: Decanter World Wine Awards 2008 und International Wine and Spirits Competition 2008 - Silbermedaille.

1760 in Reims gegründet, ist das traditionsreiche Champagnerhaus Lanson eines der ältesten der Welt. Der Sohn des Gründers war Ritter des Malteserordens. Als Zeichen der Tradition verankerte er das Symbol des Ordens, das charakteristische Kreuz, fest im Lanson - Firmenemblem.

Lanson ist Hoflieferant des englischen Königshauses sowie des Fürstenhause Monaco.

Etwa 150 km nördlich von Paris liegt die Champagne, eine der berühmtesten Weinregionen der Welt. „Champagner“ ist eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung. Außerhalb der gesetzlich festgelegten Grenzen dieses 30.000 Hektar großen Gebietes darf kein Champagner hergestellt werden und Schaumweine mit Herkunft außerhalb dieses Gebietes dürfen sich nicht „Champagner“ nennen. Als besonders privilegiertes Champagnerhaus erhält Lanson seine Trauben von über 800 ha „Grand Crus“-Lagen, die zu den besten und begehrtesten der Champagne gehören. Auf diesen Weinbergen wachsen die drei edlen Traubensorten, aus denen der Champagner hergestellt wird: die würzige Pinot Noir, die abgerundete und fruchtige Pinot Meunier und die Chardonnay, Symbol für Raffinesse und Eleganz. Im Herzen der Weinberge liegen die Kelterpressen, in denen die Trauben nach der Weinlese gepresst werden, um dann zu Beginn des kommenden Jahres vom Kellermeister zu den Cuvées zusammengestellt zu werden. Die Kunst des Kellermeisters besteht darin, aus den Trauben der verschiedenen Lagen und Jahrgänge einen Champagner zu kreieren, der den unnachahmlichen Charakter von Lanson hat und dem Stil des Hauses Lanson treu bleibt. Lanson ist eines der wenigen Champagnerhäuser, das keine malolaktische Gärung durchführt. Auf diese Weise behält Champagne Lanson seine Frische und Fruchtigkeit.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Lanson International Diffusion

Anschrift: 66 rue de Courlancy 51100 Reims

Datenblatt : Lanson Black Label Brut

Weinquelle Lühmann OHG, 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: 19.02.2025