



## Armand de Brignac Brut Gold in Lackschatulle

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Armand de Brignac, einer der besten Champagner der Welt.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

**Artikel:** Armand de Brignac Brut Gold

**Land:** Frankreich

**Region:** Reims

**Rebsorte:** 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier.

**Alkohol:** 12,5%

**Aroma:** Das Bouquet ist komplex und vollmundig, frisch und lebhaft mit leichten floralen Noten.

**Geschmack:** Rassiger Fruchtcharakter am Gaumen mit perfekt integrierten, subtilen Akzenten der Brioche.

**Abgang:** Textur herrlich cremig, mit großer Tiefe und einem langen, seidigen Abgang.

**Besonderheit:** Erkennungsmerkmal PIK AS auf goldener Flasche.

### Würdigung

Platz 1 in einer Blind-Verkostung des Fine Champagne Magazine (Ausgabe No. 4 2009) mit 1.000 Champagner-Marken - vor jeder anderen Champagnermarke der Welt! Armand de Brignac erlangt bei Weintestern aus aller Welt stetige Anerkennung: 98 von 100 Punkten vom international anerkannten Kritiker José Peñín; 4,9 von 5 möglichen Punkten von Autor Kåre Halldén sowie 9 von 10 Punkten bei Kritiker Davor Butkovic. Armand de Brignac wurde auch vom italienischen Weinkritiker Alberto Lupetti ausgezeichnet und von den US-Autoren Tim McNally, Arturo Ciampi (5/5 Sterne) und Gil Lempert-Schwarz in deren Veröffentlichungen gelobt, darunter in den Fachzeitschriften Wine & Spirits und The Tasting Panel.

### ERBE

Produziert von der preisgekrönten Cattier Familie (Auszeichnung "Exzellent" im Parker's Guide of Fine Wines), die seit 1763 im Besitz von Weinbergen in der Champagne über zehn Generationen ist. Die gesamte Produktion wird vom Winzer Jean-Jacques Cattier nach streng behütetem Familiengeheimnis persönlich überwacht. Produziert in begrenzten Mengen durch eine traditionelle Methode reiner Handarbeit von nur acht Personen, jede einzelne ein wesentlicher Bestandteil in der Kreation dieses Champagners.

### Herstellung

Die Trauben stammen ausschließlich aus Premier Cru und Grand Cru Weinbergen der Le Marne Regionen: Montagne de Reims Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Um die hohe Qualität zu erreichen, wird für das Kelttern nur die erste Pressung der traditionellen Champenois Coquart Presse verwendet. Jeder Armand de Brignac Cuvée enthält eine 100%ige Dosage, die neun Monate in Eichenfässern aus dem Burgund gealtert ist.

### Flaschen

Gereift in einem besonderen Bereich des Weinkellers, 30m unterer Erde, an einem der tiefsten Orte der Champagne. Le Remuage (das Rütteln) geschieht von Hand in traditionellen Holzgestellen; die Flaschen werden einen vollen Monat lang täglich vorsichtig von Hand gedreht. Vier echte Zinn-Etiketten werden auf die undurchsichtige Goldflasche angebracht und von Hand poliert. Jedes Etikett enthält feine Abweichungen in Tönung, Textur und Farben des geschlagenen Metalls. Verpackt in einer eleganten schwarzen Holz-Geschenkbbox mit Samtfutter, ein Typenschild bescheinigt der Flasche Authentizität.

### Verehrer

Viele berühmte Persönlichkeiten aus den Bereichen Musik, Film und Sport sind bekennende Genießer von Armand de Brignac. Dazu gehören Jay-Z und Beyoncé, David und Victoria Beckham, George Clooney, Jamie Foxx sowie Roger Federer.

**Produktdetails**

**Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Sélection Prestige GmbH

**Anschrift:** Torstraße 177, D-10115 Berlin

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: 15.12.2023