

DENZ WEINE

Wir leben Wein

Champagne Millésime, Brut, Grand Cru, AOC, Champagne

Champagne Barnaut, 2004

Nur 17 von 320 Gemeinden im Gebiet "Champagne" dürfen die Appellation Grand Cru tragen. Zu diesen gehört auch die Gemeinde Bouzy. (Die übrigen Gemeinden tragen die Bezeichnung 1er Cru oder Cru Périphérique.) Diese 1895 erstmals erwähnte Klassifikation wurde 1927 verbindlich festgelegt. Philippe und Laurette Séconde sind die 5. Generation einer Champagnerfamilie. Sie besitzen Grand Cru Lagen in der Gemeinde Bouzy welche Trauben von höchster Qualität liefern. Hatte der Vater von Philippe noch die meisten Trauben verkauft (an Louis Roederer welche diese für ihre Top-Cuvée „Cristal“ verwendete), verarbeitet Philippe heute das ganze Traubengut selber. Deshalb ist der Basiswein, die „Grand Cuvée“, aus 100% Grand Cru Trauben/Lagen was sehr selten ist in der Champagne. Angesichts all dieser Auszeichnungen bietet unser Barnaut-Champagner ein vorzügliches Preis-Leistungsverhältnis! Trinken: zum Aperitif, Lachs, Meerfrüchte, Sushi, Sashimi, Kaviar – sind nur einige Möglichkeiten. Jahrgangs-Champagner wird nur in sehr guten Jahren hergestellt. Nach den Jahren 2000 und 2002 war es 2004 und 2006 wieder so weit. Trinktemperatur: 10°-12° je nach Alter



Kategorie:	Schaumwein
Inhalt:	75 cl
Artikelnummer:	207204
Produzent:	Champagne Barnaut
Region:	Frankreich - Champagne
Jahrgang:	2004
Trinktemperatur:	8° - 10° Grad
Rebsorte:	Pinot Noir Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.5%
Allergenhinweis:	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	Falstaff : 92/100 Punkte



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich

T +41 44262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch