



GRANDE RÉSERVE AOP CHAMPAGNE

Art.-Nr. DX 07



WEINGUT:	Champagne Devaux
REGION/LAND:	Champagne/Frankreich
REBSORTE(N):	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
FÜLLMENGE:	375 ml
ALKOHOL:	12,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	7,4 g/l
SÄURE:	7,3 g/l
AUSBAU:	Edelstahl Traditionelle Flaschengärung

BESCHREIBUNG:

Die Grande Réserve präsentiert sich im halben Format ebenso beeindruckend wie in der klassischen Flasche – ein Champagner, der Kraft, Finesse und luxuriöse Tiefe perfekt vereint. Der Blend aus 70 % Pinot Noir und 30 % Chardonnay verbindet Struktur und Länge mit eleganter Frische. Mindestens 36 Monate Reife auf der Feinhefe verleihen ihm eine cremige Perlage und eine feine Komplexität, die an große Häuser erinnert. In der Nase zeigen sich fruchtig-ätherische Noten, subtile Hefearomen und ein Hauch Mineralität. Am Gaumen begeistert er mit kompakter Dichte, lebendiger Säure und einem langen, harmonischen Finale. Durch seine ausgezeichnete Balance ist die Grande Réserve der ideale Begleiter zu Garnelen, edlem Seafood oder als edler Aperitif. Perfekt für besondere Momente – und ideal, wenn große Champagner nicht groß im Format sein müssen.

AUSZEICHNUNGEN: