

Jacquesson, Cuvée N°739, Extra-Brut, blanc

Region	Champagne
Erzeuger	Maison de Champagne Jacquesson
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH030111

Parkers Verkoster für die Champagne, Stephan Reinhardt, ist begeistert: „A Champagne full of elegance and finesse. It's a great aperitif and food partner for lighter dishes. And a lovely midnight drink anyway.“ Revue du vin de France: Jahrgangsvorgänger Testsieger in großer Champagnerverkostung Dezember 2015! Welch charaktvoller Champagner. Referenzqualität für alle großen Basisweine dieses gesegneten Landstrichs! „Perhaps the best yet!“ Unser klares Urteil: Jacquessons Cuvée 738 (57% Chardonnay, 21% Pinot Noir und 22% Meunier) aus dem großen Erntejahrgang 2011 (verschnitten mit den nobelsten ‚Vin de Réserve‘ des Hauses) ist sicherlich eine der fünf besten „Standard Cuvées“ der Champagne! Welch grandioses Aroma in der Nase – Ein Tanz der Düfte: Eine betörende weiße Frucht paart sich mit floralen Noten und Kirschblüten. Am Gaumen ein traumhaftes Spiel, mit packenden salzig-mineralischen Noten, eine hoch elegante Textur, eine grandiose Frische. Wahrlich eine phantastische Qualität: Einer der rassigsten und edelsten Champagner, den es in dieser Preisklasse gibt! Von zumindest gleicher Qualität wie sein großartiger Vorgänger, über den Gerhard Eichelmann in der Welt am Sonntag nach der Verkostung von über 100 tollen Champagnern urteilte: Der



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	30 mg/l
Restzucker	0.2 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	90 mg/l
Gesamtsäure	9.5 g/l	Analysedatum	01.08.2015

