

Cuvée „Nicole Moncuit Vieille Vigne“ 2005 Grand Cru Extra brut im Holzetui

Region	Champagne
Erzeuger	Pierre Moncuit – Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FCH020605

20/20 Punkte: Bester Champagne in der Vinum!

„Seinen Preis mehr als wert.“ Diese Cuvée Nicole Moncuit Vieille Vigne Extra Brut stammt ausschließlich von uralten Reben, die seit 90 Jahren in den kreidigen Böden der Champagne wurzeln. Nur in den allerbesten Jahrgängen findet dieser Vintage-Champagner seinen Weg zum Kunden. Und 2005 war ein fantastischer Jahrgang, dessen große Stärke in dem faszinierenden Spiel aus Finesse und Kraft liegt. In der aktuellen Vinum-Spezial-Ausgabe zum Thema Champagne erzielte diese Cuvée in der Königs-kategorie „Rare Zeugen der Zeit“ die Höchstwertung von 20/20 Punkten! Das ist perfekt! Die Juroren urteilen: „Superber Reifefirm mit blumigen, fruchtigen, mineralischen und rauchigen Komponenten; im Mund von ungemein geläuterter, gleichsam weiser, eleganter Art, cremig und luftig, von immenser Komplexität und ewiger Länge; seinen Preis mehr als wert.“ Basis dieser Top-Cuvée des Hauses Moncuit ist eine der höchst angesehenen Lagen in Les Chétillons. Ein exzellenter Blanc de Blancs-Champagne, der für uns zu den Champagne-Highlights des Jahres zählt.



Trinkempfehlung: Dieser Traum von Champagne ist prädestiniert für große Feierlichkeiten, besitzt mühelos ein Lagerpotenzi

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	5 mg/l
Restzucker	2.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	44 mg/l
Gesamtsäure	6.6 g/l	Analysedatum	01.02.2019

