

74517

Champagne Aspasia Cépages d'Antan brut

Champagnerhaus Aspasia, 4 et 8 Grande Rue, 51170 Brouillet, Frankreich

Kurze Geschmacksbeschreibung

Ganz besondere Cuvée aus in der Champagne fast vergessenen, kaum mehr angebauten Rebsorten.

Großartige Eleganz, Finesse, sehr fein und subtil ein großes Erlebnis.

Kategorie	Champagner
Rebsorten	40 % Arbanne, 40 % Petit Meslier, 20 % Pinot Blanc
Probieren Sie auch	Champagne Aspasia Réserve brut

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Die Weinberge des Gutes liegen an der nördlichen Grenze der Champagne. Das Klima ist kühl und der Boden reich an Mineralien. Das verleiht den Champagnern große Frische und tiefe Komplexität. Das Weingut befindet sich seit 1794 in der Familie und wurde nach dem Vornamen der Gründerin benannt. Aspasia hatte einen starken und großzügigen Charakter und begründete damit die Tradition des Hauses, das inzwischen in der 5. Generation, heute von Vincent und Caroline Ariston weitergeführt wird.

Mit großer Hingabe und fachlichem Können wird die Qualität der Weine weiter verbessert.

Modernste Presstechnik und optimale, sehr kühle Lagerbedingungen machen einen äußerst geringen Schwefelgehalt der Weine möglich.

Alle Champagner lagern 60 Monate auf Hefe, dadurch zeigen sie sich extrem harmonisch, weich und reichhaltig im Geschmack.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge

0,75 l

Ursprungsland

Frankreich

Gebiet / Region

Champagne

Weingut / Hersteller

Champagnerhaus Aspasia

Kartoninhalt

6er Karton

Allergiehinweis

Enthält Sulfite