

74513

Champagne Aspasia Brut de fût

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

Kurze Geschmacksbeschreibung

Dieser Champagner ist ein besonderer Jahrgang, der aus jungen Eichenholzfässern hergestellt wird und aus der traditionellen Weinbereitung "savoir-faire" hervorgegangen ist. Ein fein strukturierter und duftender Champagner.

Kategorie	Champagner
Rebsorten	50% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 25% Meunier
Trinktemperatur	8 - 10 Grad (leichter Weißwein, Rosé)
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

Allergiehinweis
Enthält Sulfite