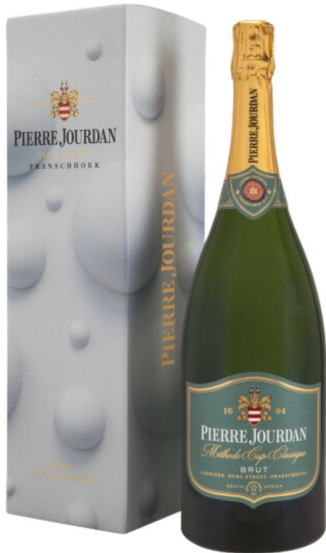


Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Haute Cabriere - Pierre Jourdan Brut Non Vintage Magnum Flasche - HAMMER DEAL

Artikelnummer:	10147
Produzent:	Haute Cabrière - Pierre Jourdan
Region:	Western Cape
Alkoholgehalt:	12 %
Abfüllung:	150 cl
Trinkbar von:	2022 - 2025
Traubensorten:	Chardonnay Pinot Noir

Platter's

4 Sterne

~~CHF 59.00~~

CHF 39.00

inkl. MwSt CHF 2.92

Vinifikation

Ein nach der Methode Cape Classique (MCC) hergestellter Schaumwein dieses traditionsreichen Weinguts im Franschhoek Valley, dessen Wurzeln bis ins Jahr 1694 zurück reichen. Wie die Vorbilder aus der Champagne erfolgt die 2. Gärung dann für mindestens 9 Monate in der Flasche. Der Chardonnay verleiht diesem Cape Classique seine Eleganz, der Pinot Noir gibt ihm Charakter und Intensität. Eine feine Perlage und gute Länge zeichnen diesen Wein aus.

Charakter

Die Komposition aus Chardonnay und Pinot Noir zeigt sich in einem frischen Strohgelb mit grünen Reflexen und einem langandauernden Aufstieg der Bläschen. Über dem Glas präsentiert sich der Pierre Jourdan Brut intensiv, ausdrucksvoll und finessenreich, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Apfel, Buttergebäck und feinen Hefenoten. Der Chardonnay verleiht ihm seine Eleganz, der Pinot Noir gibt ihm Intensität und Rasse. Am Gaumen offenbart er seine volle Qualität mit seinem angenehmen Mousseux, der Welle für Welle über den Mundraum prickelt.

Trinkempfehlung

Ein vielseitiger MCC, der zu einer Vielzahl von Gerichten passt. Besonders gut passt er zu leichteren Meeresfrüchtegerichten.