

2008 Champagner Mandois Cuvée Victor Brut



Referenz : 02-1363-08

Winzer : Mandois, Henri

Kurzbeschreibung

Erinnert in der Nase an Zitrus, Grapefruit, Stachelbeeren, Nüsse und Vanille. Im Mund zeigt er eine sehr dichte, facettenreiche Fruchtkomplexität, einen mineralischen Unterbau, eine feine Dosage mit viel Tiefe und würzig unterlegte Holznuancen.

Winzer-Informationen

Die Familie Mandois besitzt seit 1848 Weinberge in Epernay. Im Jahre 1905 hat sie sich in Pierry, an der Côte des Blancs inmitten der Champagne, niedergelassen um einen eigenen Champagner herzustellen. Seitdem steht die Erzeugung von Champagner höchster Qualität im Vordergrund.

Name und Adresse des Erzeugers/Abfüllers:

Champagne Henri Mandois
 66 Rue du Général de Gaulle
 51530 Pierry, Frankreich

Zusatzinformationen :

Artikelnummer	02-1363-08
Weingut / Hersteller	Champagne Henri Mandois
Weinsorte	Champagner
Rebsorte	Chardonnay
Jahrgang	2008
Qualitätsmerkmal	Premier Cru
Geschmack	brut

2008 Champagner Mandois Cuvée Victor Brut

Aromatik	Grapefruit, Nüsse, Stachelbeeren, Vanille, Zitrusfrüchte
Anlass	Geschenk, Hochzeit, Silvester, Weihnachten
Charakteristik	elegant & harmonisch
Trinkreife von	2017
Trinkreife bis	2028
Weinbauland	Frankreich
Gebiet	Champagne
Ausbau	Flaschengärung
Alkoholgehalt vol %	12,0
Inhalt	0,75
Allergenhinweis	enthält Sulfite
Verschlussart	Naturkorken
Bewertung Gambero Rosso	Nein
Bewertung Parker	Nein
Bewertung Wine Spectator	Nein
Bewertung James Suckling	Nein