

CHAMPAGNE ROSÉ GRAND CRU BRUT DEGORGEMENT NOV. 2016



Champagne Egly-Ouriet

Champagne, Frankreich

PREIS: 109,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (0%)
Chardonnay (0%)

Dosage

0 Gramm / Liter

Typ

zum Aperitif, Rosé,
Essensbegleiter, für
Fortgeschrittene

Alkohol

12,50 Vol.%

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Francis Egly gehört zu den **allerersten Adressen für charakterreiche und hochklassige Winzerchampagner**. Seine Steigerung in den letzten zehn Jahren ist **atemberaubend**. Inzwischen bringt er mit die **interessantesten Champagner aus der gesamten Region** hervor.

Die **Weinberge liegen direkt in Ambonay**, im benachbarten **Bouzy** und **Verzenay** sowie auch in **Virgny** (Pinot Menieur). Francis Egly nutzt bereits **seit fast 20 Jahren Holzfässer** für den Ausbau seiner Weine. **Im Durchschnitt liegen seine Weine fünf lange Jahre auf der Hefe!**

Alle seine Champagner sind absolut **kompromisslos** reintönig und kraftvoll. Die Pinot geprägten Tropfen sind eher **keine Aperitif-Champagner**. Zu Speisen können sie vielseitig eingesetzt werden und größtes Vergnügen bereiten. Diese Champagner können sehr gut lagern und vor dem Genuss **sogardekantiert** werden.