Moet & Chandon

Champagner Armand de Brignac Brut Gold



Art.-Nr.:	030617
Gebinde:	1 x 0,75l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Champagne
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	Flaschengärung
Rebsorten:	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Restzucker:	9.00 g/l
Säure:	6.50 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	10
EAN:	3760350600035

Preise

Geschenkspack 350,00 € brutto

Preis pro Liter: 466,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

WÜRDIGUNG

Platz 1 in einer Blind-Verkostung des Fine Champagne Magazine (Ausgabe No. 4 2009) mit 1.000 Champagner-Marken - vor jeder anderen Champagnermarke der Welt!Armand de Brignac erlangt bei Weintestern aus aller Welt stetige Anerkennung: 98 von 100 Punkten vom international anerkannten Kritiker José Peñín; 4,9 von 5 möglichen Punkten von Autor Kåre Halldén sowie 9 von 10 Punkten bei Kritiker Davor Butkovic.Armand de Brignac wurde auch vom italienischen Weinkritiker Alberto Lupetti augezeichnet und von den US-Autoren Tim McNally, Arturo Ciompi (5/5 Sterne) und Gil Lempert-Schwarz in deren Veröffentlichungen gelobt, darunter in den Fachzeitschriften Wine & Spirits und The Tasting Panel.

ERBE

Produziert von der preisgekrönten Cattier Familie (Auszeichnung "Exzellent" im Parker's Guide of Fine Wines), die seit 1763 im Besitz von Weinbergen in der Champagne über zehn Generationen ist. Die gesamte Produktion wird vom Winzer Jean-Jacques Cattier nach streng behütetem Familiengeheimnis persönlich überwacht.Produziert in begrenzten Mengen durch eine traditionelle Methode reiner Handarbeit von nur acht Personen, jede einzelne ein wesentlicher Bestandteil in der Kreation dieses Champagners.

HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich aus Premier Cru und Grand Cru Weinbergen der Le Marne Regionen: Montagne de Reims Vallée de la Marne und Côte des Blancs.Um die hohe Qualität zu erreichen, wird für das Keltern nur die erste Pressung der traditionellen Champenois Coquart Presse verwendet. Jeder Armand de Brignac Cuvée enthält eine 100%ige Dosage, die neun Monate in Eichenfässern aus dem Burgund gealtert ist.

FLASCHEN
Gereift in einem besonderen Bereich des Weinkellers, 30m unter der Erde, an einem der tiefsten Orte der Champagne. Le Remuage (das Rütteln) geschieht von Hand intraditionellen Holzgestellen; die Flaschen werden einen vollen Monat lang täglich vorsichtig von Hand gedreht. Vier echte Zinn-Etiketten werden auf die undurchsichtigeGoldflasche angebracht und von Hand poliert. Jedes Etikett enthält feine Abweichungen in Tönung, Textur und Farben des geschlagenen Metalls.Verpackt in einer üppig bestickten Samttasche oder in einer eleganten schwarzen Holz-Geschenkbox mit Samtfutter und ein Typenschild bescheinigt der Flasche Authentizität.

GESCHMACK
Hergestellt auf traditionelle, altertümliche Art und Weise - von der Traube bis hin zum Glas. Das Bouquet ist komplex und vollmundig, frisch und lebhaft mit leichten floralen Noten. Am Gaumen hat Armand de Brignac einen rassigen Fruchtcharakter - mit perfekt integrierten subtilen Akzenten der Brioche. Seine Textur ist herrlich cremig, mit großer Tiefe und einem langen, seidigem Abgang.

VEREHRER
Viele berühmte Persönlichkeiten aus den Bereichen Musik, Film und Sport sind bekennende Genießer von Armand de Brignac. Dazu gehören Jay-Z und Beyoncé, David und Victoria Beckham, George Clooney, Jamie Foxx sowie Roger Federer.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

3 760350 600035 >