

Champagne Soutiran "Signature" Grand Cru Brut 0,375 Ltr.

Artikelnr. 02401501

SAS Soutiran & Associés



Informationen

Kategorie: Schaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Chardonnay, Pinot Noir

Flaschengröße: 0,375 Liter

Qualitätsstufe: Grand Cru

Land: Frankreich

Region: Champagne

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Trinkreife bis: 2033

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Beschreibung

Der Soutiran "Signature" Grand Cru Brut ist wohl der traditionsreichste Champagne und das Aushängeschild des Hauses. In der Nase wirkt er sehr spritzig und appetitanregend mit Noten von Birne, weisse Blüten, Weinbergpfirsich und etwas Sternanis. Am Gaumen dann saftig, cremig, rote und gelbe Früchte, Mandeln und feinen Brioche Noten gepaart mit subtiler Mineralität und eleganter, langanhaltender Perlage. Feine Apfel- und Brioche-Aromen im Abgang. Sehr langer Nachhall. Der "Signature Grand Cru" eignet sich hervorragend als Spitzen-Apéritif aber durch seine Komplexität und eleganter Dichte auch zum großartigen Champagne zum oder nach einem festlichen Menü. Nach der ersten Degustation hat er uns schon begeistert und wir freuen uns Ihnen als unseren neuen HAUS-CHAMPAGNE anbieten zu können. Cuvée aus 40% Chardonnay Grand Cru und 60% Pinot Noir Grand Cru. Jahrgang 2020 mit 50% Anteil und 50% Reserveweinen aus den Jahrgängen 2013-2018. 3 Jahre Hefelager und degorgiert im Frühjahr 2023 mit einer Dosage von 7g/l

Allergene

Enthält Sulfite: Ja



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

Champagne Soutiran "Signature" Grand Cru Brut 0,375 Ltr.

Artikelnr. 02401501

SAS Soutiran & Associés



Produzent

Die Geschichte der Familie Soutiran reicht bis in die 1950er zurück, als Gérard Soutiran, zum ersten Mal den Namen auf die Champagnerflasche drucken lies. Das mittlerweile in 3. Generation stehende Weingut liegt in Ambonnay, im Herzen des Gebirges von Reims in der Champagne. Die dort wachsenden Trauben haben einen sehr guten Ruf. Die Pinot Noir und Chardonnay Reben wachsen auf Hügeln, die nach Süden und Südosten ausgerichtet sind und somit viel Sonne profitieren. Die Böden enthalten an der Oberfläche magnesiumhaltige Kreide, bestehend aus versteinerten Meeresmikro-Organismen, deren absorbierende Eigenschaften eine Entwässerung des Bodens ermöglichen. Diese Eigenschaften bringen eine schöne Mineralität in die Weine und den Champagner. Der Soutiran "Signature" Grand Cru Brut ist das Aushängeschild des Hauses.



SAS Soutiran & Associés

Frankreich

3 rue de Crilly 1

51150 Ambonnay



Weinhaus Stetter

Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland

mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163

<https://www.weinhaus-stetter.net/>

© Weinhaus Stetter