



Brut Millésime 2007

Bio-Wein

Brioche und frischer Apfel, lang und elegant bis zur letzten Perle, perfekt gereift ohne alt zu sein

Winzer: Leclerc Briant

Region: Champagne

Rebsorte: 70% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier

Farbe: weiß

Ausbau: Méthode Champenoise

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Als Aperitif, zu Meeresfrüchten, für jeden festlichen Anlass

0.75 l – Bestellnummer n289307

Leclerc Briant Champagne

Leclerc Briant ist ein kleines, originelles Champagnerhaus und wurde 1872 von Lucien Leclerc gegründet. In den 1990er-Jahren begann man bei Leclerc Briant mit dem biologischen Weinbau. Die Reben wurden mit Humus aus dem benachbarten Gemüsegarten

gedüngt, und ein Kräutergarten diente schon damals zur Behandlung der Reben in Krankheitsfällen. Heute sind die gesamten Rebflächen Ecocert- und Demeter-zertifiziert. Eine Spezialität sind alte Jahrgangschampagner, die sukzessive auf den Markt kommen.