

Philipponnat Cuvée 1522 AOC extra brut

Charles Philipponnat

Herkunft

Champagne

Rebstock

Pinot Noir / Chardonnay

Farbe

Klarer Goldton

Duft

Frische, ausdrucksstarke Nase mit Aromen von Mandeln, kandierten Zitronenschalen, Birnen und getrockneten Preiselbeeren.

Geschmack

Am Gaumen belebend und rein mit den für das Terroir von Ay typischen würzigen Noten. Der Abgang ist lang und würzig, mit Röstaromen und Noten von Pfeffer, Chartreuse und von grünem Tee.

Gradation

12% vol.

Die Cuvée wird durch eine achtjährige Reifezeit auf der Hefe veredelt und behält ihre ursprüngliche Frische. Der Name der Cuvée 1522 ist eine Hommage an das Jahr, in dem sich die Familie Philipponnat im Dorf Ay, im Herzen der Champagne, nieder liess. In den Archiven der Philipponnats finden sich Aufzeichnungen über die Vorfahren der Familie, von denen der erste, Apvril le Philipponnat, seit 1522 Weinberge in Le Léon, zwischen Ay und Dizy, besass.



weinonline.ch