

Champagne Delamotte Blanc de Blancs Vintage

Als Schwesterhaus des legendären Salon vereint Delamotte Tradition, Finesse und Herkunft. Der reinsortige Chardonnay aus den Spitzenlagen der Côte des Blancs bringt die unverwechselbare Eleganz dieser berühmten Region perfekt zum Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Der Champagne Delamotte Blanc de Blancs Vintage präsentiert sich in einem strahlenden, hellen Goldton mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase entfalten sich elegante Aromen von Williams-Birne, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Brioche und Haselnuss. Am Gaumen zeigt er eine bemerkenswerte Frische und Mineralität, begleitet von Noten von Sommerfrüchten, Weinbergpflirsiche, Zitronenschale und einem Hauch von gerösteten Haselnüsse. Der Abgang ist lang und lebendig, mit einer feinen Balance zwischen Säure und Frucht.

Vinifikation

Dieser Champagner wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt, die aus den besten Lagen der Côte des Blancs stammen. Die Trauben werden von Hand gelesen und schonend gepresst. Die erste Gärung erfolgt in Edelstahltanks, um die Frische und Reinheit der Frucht zu bewahren. Nach der Assemblage durchläuft der Wein eine zweite Gärung in der Flasche (Méthode Champenoise) und reift mindestens fünf Jahre auf der Hefe, bevor er degorgiert wird. Dies verleiht dem Champagner seine feine Perlage und komplexe Aromen.

Speisenbegleitung

Der Delamotte Blanc de Blancs Vintage ist ein vielseitiger Begleiter zu einer Vielzahl von Speisen. Er passt hervorragend zu Meeresfrüchten wie Austern, Hummer und Jakobsmuscheln. Auch zu feinen Fischgerichten, Sushi oder Sashimi ist er eine ausgezeichnete Wahl. Für Vegetarier harmonisiert er gut mit leichten Vorspeisen wie Ziegenkäse-Salat oder Spargel. Als Aperitif ist er ebenfalls ein Genuss und bereitet den Gaumen perfekt auf das folgende Menü vor.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

| | |
|-----------------|----|
| Enthält Sulfite | Ja |
|-----------------|----|

Sonstige Angaben

| | |
|---------------|--|
| Herkunft | Frankreich |
| Passt zu | Meeresfrüchte, Apéritif, vegetarische Küche, Dessert, Austern, Sashimi, Fischplatte, festliche Anlässe, Hummer, Spargel, Fischgerichte, Kaviar |
| Verschlusstyp | Korken |
| Region | Champagne |
| Geschmack | brut |
| Rebsorte | Chardonnay |

Enthält Alkohol

Ja

Inverkehrbringer

Champagne Salon - Champagne Delamotte
5-7 rue de la Brèche d'Oger 51190 Le Mesnil sur Oger, France