



Champagner HighGlen St. Moritz Brut

Premier Cru Alain Bernard, Dizy

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Champagner / Schaumwein |
| Herkunft | Champagne, Bernard Alain |
| Produzent | HighGlen Whisky Distillery |
| Qualitätsstufe | Brut |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10 °C |
| Trinkreife | 8 - 10 Jahre nach Ernte |
| Alkoholgehalt | 12.5 % |
| Traubensorten | Chardonnay, Pinot Noir / Pinot Nero, Pinot Meunier |
| Grösse | 75cl |
| Artikelnummer | 04450001 |

Bemerkungen

Abfüllung Alain Bernard für HighGlen St. Moritz. Von Dizy, Hautvillers, Cumières, Premier Cru und Aÿ Grand Cru. Hergestellt nur aus Cuvées (erster Saft aus der Presse). Enthält 20% Reservewein. Die Alain Bernard Champagner-Reben werden nur auf den historischen Hügeln von Dizy, Hautvillers und Cumières für Premier Cru und Aÿ für Grand Cru angebaut. Diese Hügel wurden schon vor der Geburt des Champagners mit Reben bepflanzt und waren das Terroir der eleganten Stillweine, die von den französischen und englischen Höfen sehr geschätzt wurden. Die aus Hautvillers stammende Familie Bernard ist hier seit mindestens dem 18. Jahrhundert Winzer. 1912 gründete der Großvater Arthu das Champagnerhaus in Dizy.

Degustationsnotizen

In der Nase ein frischer Wein mit ersten Noten von Grapefruit- und Zitrusaromen. Im Gaumen geschmeidig und frisch, leicht zu trinken, rund. Zitrusnoten, die sich auf weißen Früchten wie Birne entwickeln.