

Quelle: <http://alacarte-online.com/welcome/weintipp/champagner/jaquart/mosaique.htm>



"Komposition: 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier. Champagnerprobe: Eine feine und lang anhaltende Perlung und eine klare goldgelbe Farbe. Der Wein verfügt über eine schöne Frische, eine Fruchtigkeit, die an Weintraube erinnert, mit Noten weißer Früchte wie der Birne und Geruchsaromen von Brotkruste. Ein frischer kräftiger Geschmack, der für ein ausgewogenes Geschmacksbild mit einem langen Abgang sorgt: Lebkuchenaromen und Fruchtgeschmack.

Empfehlung: Vom Aperitif bis zum Dessert entfaltet er sich besonders bei folgenden Gängen: Käseauflauf, Meeresfrüchte, Hecht in Rahmsauce, Champagnerpoularde oder mit einem frischen Ziegenkäse bzw. einem Brie."