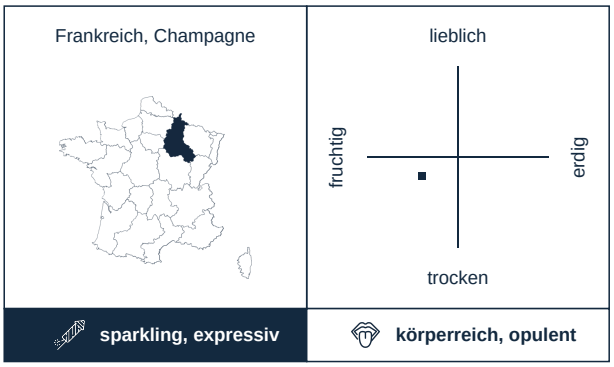
CUVÉE MILLÉSIMÉE GRAND CRU AC CUVÉE MILLÉSIMÉE AC

CHAMPAGNE SOUTIRAN | 2016



Soutiran ist ein kleines, familiengeführtes Champagnerhaus im Dorf Ambonnay, in der Montagne de Reims Subregion. Die Trauben stammen von dreissig Grand-Cru-Parzellen rund um das Dorf, von denen die Familie Soutiran 6 ha besitzen. Den Weinen wird Zeit gegeben, sowohl im Eichenfass als auch in der Flasche zu reifen, wodurch das volle Terroirs dieser grossen Weine zum Ausdruck gebracht wird. Der Vintage-Champagner wird nur in den allerbesten Jahrgängen hergestellt. In der Nase findet sich eine schöne Mischung aus Quiche-Noten, Birne und roten Beeren. Der Gaumen ist cremig und strukturiert mit Aromen von Brioche und einem salzigen, langen und komplexen Abgang.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 1 - 10 Jahre

10% der Basisweine werden im Eichenfass gekeltert. Vor dem Degorgement reift der Wein 4 Jahre auf der Hefe.

Birne, Quitte, Brioche

Lachs-Tatar, Sushi, Meeresfrüchte, gereifter Käse

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer

mild	säurehaltig

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873