

NYETIMBER BLANC DE BLANC NYETIMBER



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Nyetimber
Traubensorte(n):	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage:	5 g/l
Ausschenktemperatur:	8-10°C
Gesamtproduktion des Hauses:	50000 Fl.

Eine echte Rarität, da Chardonnay aus dieser Gegend eher untypisch ist. Zeigt sich kristallklar mit wunderbarer Frische, sehr Sortenbezogen mit Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus Noten, fein unterstrichen mit zarten Düften von weissen Blüten. Am Gaumen elegant, mit feiner Perlage. Ein echter Charmeur.

Empfehlung

Eleganter Aperitif-Champagner, aber auch zu grilliertem Fleisch oder leicht fruchtigen Desserts.

Produzent

Nyetimber - Das ist English Sparkling Wine at its best! Die Schaumweine des führenden englischen Herstellers können sich inzwischen mit den besten französischen messen. Nach der Champagnermethode aus den klassischen Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier hergestellt, gewinnen sie Jahr für Jahr internationale Preise. Das erst 1986 gegründete, später vom holländischen Unternehmer Eric Heerema übernommene und auf Erfolgskurs gebrachte Nyetimber ist in einem von Heinrich VIII. für seine Frau Anna von Cleve gebauten Manor House in West Sussex untergebracht. In dieser Region sind die Böden jenen in der Champagne sehr ähnlich, und bieten gemeinsam mit dem milden südenglischen Klima beste Voraussetzungen für Schaumweine der Spitzenklasse. Die Trauben für Nyetimbers Sparkling Wine stammen ausschließlich aus den eigenen, rund 170 ha umfassenden Weingärten. Verantwortlich für die hohe Qualität der Weine ist die aus Kanada stammende nologin Cherie Spriggs.