



Frankreich



Weinprofil

Champagne

LE BRUN DE NEUVILLE

Authentique

„Gealtert unter Kork“: Die Flasche dieses Champagners ist während der Reifung im Keller mit einem Naturkorken verschlossen um sich nach dem althergebrachten Prinzip zu entwickeln. In Frankreich - Champagnerhaus der Jahres 2015!

Im Glas zeigt er ein getöntes gold-gelbes, leicht grünes Farbbild mit starken zitronengelben Anklängen. Feine und lebendige Blasen ergeben einen kontinuierlich, sprudelnden Ring.

Die erste Nase zeigt florale Noten von Geißblattauszügen, weißer Rose, kandierter Zitrone, Bergamotte, Pistazie, Erdnuss, Toastbrot und frischer Birne. Nach dem Atmen kommen Noten von schwarzer Johannisbeere, Bisquit, nasser Kreide, Himbeere und Pfirsich hervor.

Der Gaumen ist sanft und frisch, mit einem süßen und schmelzenden Sprudeln. Der Champagner entwickelt sich in einer sanften Weise hin zu reifen, weißen, roten und schwarzen Früchten. Die kreative Mineralität gibt eine cremige Note und eine elegante Patina. Das reiche Aroma geht auf Frucht, Blumen und Wiener Gebäck zurück. Kombiniert mit einer salzigen, jodierten Note ergibt es ein konzentriertes und raffiniertes Ende.

Erzeuger:	Le Brun de Neuville	
Region:	Champagne	
Rebsorten:	70 % Chardonnay (davon 8% im Holzfass) 30 % Pinot Noir	
Boden:	Kalkkiesel	
Ausbau:	5 Jahre Flaschengärung unter Kork	
Alkohol:	12 % Vol.	
Dosage:	Brut 6,5 g/l	
Optimaler Genuss:	6-8°C.	
Küche:	Zu allen Fischgerichten und zu fast allen, nicht zu deftigen Fleischgerichten, Brotsalat mit Parmesankäse, Jakobsmuscheln mit Haselnüssen, Heilbuttfilet mit cremiger Kokosnuss und Rosenschäum oder gegrillter Seezunge	
Auszeichnungen:	Bettane + Desseauve:	15
	Wine Enthusiast:	90



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087



Frankreich



Weinprofil

Champagne

LE BRUN DE NEUVILLE

Grande Sélection

Der Wein hat eine strohgelbe Farbe mit einem goldenen Schimmer und zeigt auf der Zunge eine feine Perlage. In Frankreich – Champagnerhaus des Jahres 2015!

Wenn man ihm etwas Luft gönnt, bezirzt er die Nase zunächst mit dem für Champagner so typischen Brot- und Briochearomen, mit komplexen Nuancen von Weißdorn, Akazienblüten, grünen Äpfeln, Zitronenschalen und gelben Pampelmusen.

Am Gaumen ist er cremig und tiefgründig. Er entwickelt anregende Aromen von Apfel- und Birnenschalen, verbunden mit der Mineralität des Kreidebodens.

Im Finish zeigt er seine große Eleganz und ein sensationelles Zusammenspiel der Aromenvielfalt, die lange nachklingt.

Erzeuger:	Le Brun de Neuville
Region:	Champagne
Rebsorten:	60 % Chardonnay 40 % Pinot Noir
Boden:	Kalkkiesel
Ausbau:	2,5 Jahre Flaschengärung unter Kork
Alkohol:	12 % Vol.
Dosage:	Brut 9,4 g/l
Optimaler Genuss:	6-8°C.
Küche:	Ideal als Apéritif, zu Kalbstournedos, Wachteln mit Rosinen oder gereiftem Brie



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087



Frankreich



Weinprofil

Champagne LE BRUN DE NEUVILLE Tendre Rosé

Dieser Rosé Champagner erscheint in einem schönen lachsrosa Farbton mit einer tief pink-orangen Reflektion. Er ist lebendig mit feinen hellen Blasen.

Im Anklang verspricht die Nase Aromen von Himbeere, wilden Erdbeeren, Pfefferminze, Zitronen und pink Grapefruit. Beim Belüften des Wein entwickeln sich prägnante Noten von roten und schwarzen Johannisbeeren, Pfingstrosen, weicher Kreide, Blaubeeren und Pflaume.

Süß und Fruchtig

Im Anklang ist er weich, delikater und fruchtig. Der Wein vermittelt eine üppige Dichte von weißen, roten und schwarzen Früchten. Frische und Eleganz werden von einer zitronenartigen Säure mit Grapefruitakzenten unterstützt. Auf der Zunge sind dann seine Mineralität und reife Früchte dominant, die in einen harmonischen Abgang überleiten.

Der Champagner Tendre Rosé zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Mischung zwischen fruchtigem Reichtum und mineralischer Süße aus.

Erzeuger:	Le Brun de Neuville
Region:	Champagne
Rebsorten:	57 % Chardonnay 28 % Pinot Noir (als Blanc de Blanc) 15 % Pinot Noir (als Rotwein)
Boden:	Kalkkiesel
Ausbau:	3 Jahre Flaschengärung unter Kork
Alkohol:	12 % Vol.
Dosage:	Brut 10,8 g/l
Optimaler Genuss:	6-8°C.
Küche:	Ideal als Apéritif, zu Kalbstournedos, Wachteln mit Rosinen oder gereiftem Brie
Auszeichnung:	Bettane+Desseauve: 14 Champagnerhaus des Jahres 2015



Guido Keller
WEIN & KULTUR

Julius-Hölder-Str. 29B
70597 STUTTGART-DEGERLOCH
Telefon: 0711 / 6406869
Telefax: 0711 / 6019087