



Lanson White Label Sec

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Harmonisch und zart, eine Ausgewogenheit zwischen Frische und Süße.

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 59,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 44,50

Artikel: Lanson White Label Sec

Land: Frankreich

Region: Reims

Kategorie: Champagner, trocken

Erzeuger: Champagne Lanson

Rebsorte: Pinot Noir 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%

Alkohol: 12,5%

Farbe: Strohgelb, mit lebendiger, feiner Perlage

Aroma: In der Nase weiße Blüten, Sommerbirnen, mineralische Noten.

Geschmack: Weich und zart, Noten von weißen Früchten, Mineralität, Süße.

Trinktemperatur: Sehr kalt bei 7°C servieren.

Serviervorschläge: Probieren Sie ihn mit Minzblättern oder Orangenzesten oder auch mit Himbeeren.

Dosage: 28 g/l

1760 in Reims gegründet, ist das traditionsreiche Champagnerhaus Lanson eines der ältesten der Welt. Der Sohn des Gründers war Ritter des Malteserordens. Als Zeichen der Tradition verankerte er das Symbol des Ordens, das charakteristische Kreuz, fest im Lanson - Firmenemblem.

Lanson ist Hoflieferant des englischen Königshauses sowie des Fürstenhauses Monaco.

Etwa 150 km nördlich von Paris liegt die Champagne, eine der berühmtesten Weinregionen der Welt. „Champagner“ ist eine gesetzlich geschützte Herkunftsbezeichnung. Außerhalb der gesetzlich festgelegten Grenzen dieses 30.000 Hektar großen Gebietes darf kein Champagner hergestellt werden und Schaumweine mit Herkunft außerhalb dieses Gebietes dürfen sich nicht „Champagner“ nennen. Als besonders privilegiertes Champagnerhaus erhält Lanson seine Trauben von über 800 ha „Grand Crus“-Lagen, die zu den besten und begehrtesten der Champagne gehören. Auf diesen Weinbergen wachsen die drei edlen Traubensorten, aus denen der Champagner hergestellt wird: die würzige Pinot Noir, die abgerundete und fruchtige Pinot Meunier und die Chardonnay, Symbol für Raffinesse und Eleganz. Im Herzen der Weinberge liegen die Kelterpressen, in denen die Trauben nach der Weinlese gepresst werden, um dann zu Beginn des kommenden Jahres vom Kellermeister zu den Cuvées zusammengestellt zu werden. Die Kunst des Kellermeisters besteht darin, aus den Trauben der verschiedenen Lagen und Jahrgänge einen Champagner zu kreieren, der den unnachahmlichen Charakter von Lanson hat und dem Stil des Hauses Lanson treu bleibt. Lanson ist eines der wenigen Champagnerhäuser, das keine malolaktische Gärung durchführt. Auf diese Weise behält Champagne Lanson seine Frische und Fruchtigkeit.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Lanson

Anschrift: 66 rue de Courlancy 51100 Reims

Datenblatt : Lanson White Label Sec

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 27.04.2023