

2017 Abyss Champagne Leclerc Briant Brut Zéro



"Nuancen von Jod, rauchige Mineralität, Nuancen von Mango, Pfirsich und Apfel, floraler Touch nach Hibiskus und Verveine. Straff,

engmaschig, gelbe Pflaumenfrucht, rassiger Säurebogen, mineralisch-salzig im Abgang, feinfruchtiger Nachhall, individueller Charakterkopf."
Falstaff Tasting vom 4.10.2024

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Preis: 195,00 €

[Ask a question about this product](#)

Beschreibung

Der ABYSS Jahrgangschampagners wurde für ca.12 Monate in 60 m Meerestiefe vor der bretonischen Atlantikküste versenkt. Da sich bei diesen Bedingungen der Inhalt der Flasche besonders entwickelt, aber ein Etikett dem Meeresswasser nicht stand hält, wird der ABYSS ohne Etikett, aber mit edlem Geschenkkarton und Flaschenanhänger ausgeliefert.

Anbaugebiet: Champagne, Frankreich

Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Flaschengröße: 0,75

Alkohol: 12,5% vol.

enthält Sulfite

Erzeuger/Abfüller: Leclerc Briant, Épernay