Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

334035
Comtesse Lafond Brut AC Champagne
AOC
Comtesse Lafond

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Feinfruchtiger Champagner mit zarter Brioche□Note
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Chardonnay, Pinot Noir & Meunier in Harmonie
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Meeresfrüchten, Fisch & festlichen Momenten

Farbe	WEISS
Alkohol	12,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Eleganter Comtesse Lafond Brut Champagner mit feiner Perlage, fruchtigem Bouquet und zarter Würze – perfekt als Aperitif oder zu Meeresfrüchten

Der Comtesse Lafond Brut AC Champagne ist ein begehrter klassischer Champagner, der Eleganz, Finesse und lebendige Frische vereint. Diese Brut□Cuvée besteht aus den drei traditionellen Champagnerrebsorten: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier, die zusammen ein harmonisches und ausdrucksstarkes Profil ergeben. Im Glas zeigt der Comtesse Lafond Brut eine brillante goldgelbe Farbe mit sehr feiner Perlage, die dem Champagner seine elegante Textur verleiht. Das Bouquet ist offen und feinfruchtig, geprägt von typischen Brioche□Noten, subtiler Zitrusfrucht und Nuancen von grünem Apfel sowie weißen Blüten – Ausdruck der klassischen Assemblage und der sorgfältigen Flaschengärung nach der méthode champenoise. Am Gaumen überzeugt dieser Champagner durch trockene Fruchtigkeit, herrliche Frische und Eleganz, gepaart mit zarter Würze und einer harmonischen Länge im Abgang. Er ist ein hervorragender Aperitif, passt zu Meeresfrüchten, Austern, Sushi oder leichten Geflügel□ und Fischgerichten und begleitet festliche Anlässe ebenso wie stilvolle Genuss□Momente.

Land — **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region — **Champagne**

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

Klassifikation — **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Stand 16.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Erzeuger **Comtesse Lafond**

Champagne Comtesse Lafond steht für elegante Champagnerkunst mit historischer Tiefe und modernem Anspruch. Das Haus gehört zur renommierten Familie de Ladoucette, die seit Generationen für ihre Expertise im Weinbau bekannt ist. Mit Sitz im Herzen der

Champagne verbindet Comtesse Lafond traditionelle Handwerkskunst mit einem klaren Fokus auf Präzision und Stil.

Die Cuvées entstehen aus ausgewählten Trauben der besten Lagen, wobei Sorgfalt im Weinberg und Fingerspitzengefühl im Keller den Charakter jedes Champagners prägen. Längere Reifezeiten auf der Hefe verleihen den Weinen Finesse, Komplexität und eine f

eine, anhaltende Perlage. Der Stil von Champagne Comtesse Lafond ist geprägt von Eleganz, Balance und Ausdruckskraft – Champagner, die sowohl festliche Anlässe stilvoll begleiten als auch im gehobenen Genussmoment überzeugen. Eine Marke, die französi

sche Lebensart und zeitlose Raffinesse im Glas erlebbar macht.

Rebsorten

40%	Chardonnay
20%	Pinot Meunier

Zutaten

Stand 16.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de