



Dampierre

Cuvée des Ambassadeurs Brut

Typ	Champagner / Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Reims
Produzent	Dampierre
Traubensorte	Chardonnay, Pinot Noir
Genussphase	8 - 10 Jahre nach Ernte
Ausschanktemperatur	8 - 10 °C
Grösse	75cl
Artikelnummer	04150033

Degustationsnotizen:

Dieser Champagner wird bevorzugt vieler Französischen Botschaftlern wegen seiner Klasse, des tollen Geschmack. Im Gaumen ist er weich und geschmeidig mit harmonischem Abgang. Auszeichnungen: 90/100 Wine Spectator!

Passt zu:

Zu jeder Zeit, zum Apéro, Meeresfrüchten, Kalbfleisch und Käse.

Bemerkungen:

Zur Geschichte Die Familie der Dampierre weist seit mehr als 700 Jahren direkte Verbindungen zur Champagne auf. Im 13. Jahrhundert reichte die Herrschaft von Guy de Dampierre, Herzog von Flandern und Gouverneur der Champagne, von Brügge bis Reims. In der grossartigen Kathedrale von Reims wurden damals die Könige von Frankreich gekrönt und danach samt Hofstaat zum Wein geladen. Champagne, eine Familien- Tradition seit 1880. Als im 17. Jahrhundert die Herstellung von Schaumwein erfunden wurde, war die Familie der Dampierre massgebend an der Entwicklung des neuen Getränks beteiligt. Die Heirat mit Marie Boisseau, deren Familie mit führenden Champagnerhäusern verwandt war, ermöglichte Herzog de Dampierre's Urgrossvater die eigene Produktion des prickelnden Getränks. 1880 brachte er den ersten Champagner von hoher Qualität in den Handel, dessen Erfolg bis zum heutigen Tag anhält.

