



PREMIUM CHAMPAGNER & WEINE



LICHTENWALD FRÈRES

Der Name "Lichtenwald Frères" steht für die Brüder Lichtenwald, die hinter dieser exklusiven Reihe strahlender Champagner stehen. Der Champagner von Lichtenwald Frères entsteht aus einer exquisiten Mischung von Pinot Noir, Chardonnay und Meunier, die aus den besten, sorgfältig ausgewählten Jahrgängen stammen.

Mit einem eleganten und raffinierten Geschmacksprofil werden diese Champagner sorgfältig von Hand hergestellt und reifen mindestens 36 Monate.

Das Logo von Lichtenwald Frères, ein LF in einem fast geschlossenen Kreis mit einer Krone darüber, symbolisiert die Geschlossenheit und die Exzellenz der Marke.



BRUT SÉLECTION

Der BRUT SÉLECTION von Lichtenwald Frères in Zusammenarbeit mit SCEV Marc Chauvet ist der perfekte Einstieg in die Welt der Jahrgangs-Cuvées. Im Vergleich zum BRUT TRADITION ist er voller und weniger fruchtig, dennoch zeichnet er sich durch seinen charakterstarken Geschmack und seinen langen Abgang aus.

Zusammensetzung: 50% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 10% Meunier
Der Jahrgang 2018 enthält 13% Reserveweine und reift mindestens 36 Monate auf der Hefe.

Bouquet: Eine feine Kombination aus blumigen und mineralischen Noten.

Geschmack: Am Gaumen zeigt sich dieser Champagner lebendig, strukturiert, mineralisch und kraftvoll.

Speiseempfehlung: Dieser Champagner harmonisiert ausgezeichnet mit Meeresfrüchten und Fischgerichten, die mit Kräutern zubereitet sind.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT TRADITION

Der BRUT TRADITION von Lichtenwald Frères in Zusammenarbeit mit SCEV Marc Chauvet ist ein zeitloser Klassiker des Hauses, der durch seine Fruchtigkeit und Frische besticht und einen konstanten Geschmack bietet.

Zusammensetzung: 1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier
Dieser Champagner besteht zu 70% aus der Ernte von 2020 und zu 30% aus Reserveweinen.

Bouquet: Fruchtig und frisch, mit Aromen von Zitrusfrüchten, Honig und Butterbrioche.

Geschmack: Ein klassischer, runder, ausgewogener und harmonischer Wein, der die Fruchtigkeit und die belebenden Zitrusnoten perfekt zur Geltung bringt. Ein idealer Champagner für Feierlichkeiten aller Art.

Speiseempfehlung: Dieser Champagner eignet sich hervorragend als Aperitif oder in Kombination mit Parmesan.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



BRUT ROSÉ

Der Brut Rosé von Lichtenwald Frères in Zusammenarbeit mit SCEV Marc Chauvet ist ein festlicher Champagner, der durch seinen unvergleichlichen Stil, seine lebhaftige Farbe und seinen einzigartigen Geschmack beeindruckt. Er entsteht durch die Mazeration der Trauben vor dem Vorklären, wobei die natürlichen Pigmente der Schalen dem Wein seine Farbe verleihen und eine breite Palette an Aromen freisetzen.

Zusammensetzung: 100% Pinot Noir aus Rilly la Montagne und dem Jahrgang 2020.

Bouquet: Aromen von roten Früchten wie Johannisbeere und Himbeere sowie Grenadine.

Geschmack: Ein festlicher, harmonischer, frischer und ausgewogener Wein mit Aromen von roten Früchten.

Speiseempfehlung: Dieser Champagner gehört zur Kategorie der fruchtigen Champagner und passt hervorragend zu Erdbeerkuchen oder Tomaten auf provenzalische Art.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.



DEMI-SEC

Der Demi-Sec von Lichtenwald Frères in Zusammenarbeit mit SCEV Marc Chauvet wird ausschließlich aus qualitativ hochwertigen Ernten hergestellt und präsentiert sich stets als charaktvoller Champagner. Er zeichnet sich durch seine Komplexität, Fülle und den langen Abgang am Gaumen aus. Jeder Jahrgang ist einzigartig und variiert je nach den klimatischen Bedingungen des Jahres und der Zusammensetzung.

Zusammensetzung: 50% Pinot Noir, 50% Chardonnay, der Jahrgang 2016 reift 7 Jahre auf der Hefe in unseren Kellern.

Bouquet: Fruchtige Aromen von Quitte, gelbem Pfirsich und Eisenkraut sowie frisches Meringue.

Geschmack: Fruchtig, fleischig und lecker, unterstützt von einer kräftigen Fruchtsäure.

Speiseempfehlung: Dieser Champagner gehört zur intensiven Kategorie und harmoniert perfekt mit geröstetem St. Pierre oder Kalbsfilet mit Estragon, Pfirsich und Sesam. Genießen Sie seine volle aromatische Vielfalt als Aperitif.

750 ml • 12,5 % Vol. Alk.

