



Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Erneut ein Garant für unbeschwertes Trinkvergnügen ohne zu viel Alkohol und Schw

Beschreibung:

Probieren Sie ihn als Aperitif, ebenso zu Gegrilltem, zu Gemüseaufläufen, vielen Salaten oder Fisch.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes gelb, das Bouquet mit Zitrusfrucht, weißen Blüten, frisches Brioche und Mandeln. Am Gaumen frisch, fokussiert und mineralisch-frisch. Attraktive Chardonnay-Frucht, feine Perlage. Sehr guter Jahrgangschampagner bester Qualität. Überzeugt bis in den langen Nachhall.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Paul Michel
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0493715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.