



Champagne Brut

Réserve Exclusive, Nicolas Feuillatte

Ein weltweit beliebter Champagner

Beschreibung:

Der wunderbare Einstieg in die Welt des Champagnerhauses Feuillatte - feinperlig, fruchtig und beschwingt.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

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: Nicolas Feuillatte

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 10619--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 91/100, Mundus Vini Golde/,
Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n): 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20%
Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0%
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.