



Champagne Brut

Delamotte

Ein Orchester der drei Rebsorten

Beschreibung:

Champagner ist eine Sprache. Sie entwickelt sich ständig weiter und muss gelernt werden. Delamotte ist fest davon überzeugt, dass diese Sprache universell sein sollte. Dass sie jeder sprechen kann. Champagner zu sprechen ist nicht nur für eine Elite, sondern für alle Feinschmecker und natürlich Neugierige ein wunderbares Erlebnis. Die Übernahme des Delamotte-Lebensstils ist einfach eine Frage des Begehrens. Delamotte möchte diese Leidenschaft mit jedem teilen - probieren Sie selbst!

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 10663--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Delamotte

Herkunft:	Frankreich
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.