



Champagne Demi-sec

Jacquart

Frucht und Verführung pur

Beschreibung:

Großartig zur Thai/Indischen- oder Asiatischen Küche allgemein, wo Schärfe und Spices auf samtige Süße und Frische treffen

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, eindringliche, elegante Nase mit frischen Früchten, weißen Blüten und Birnen in Sirup sowie kandierte Früchte. Am Gaumen herrlich eindringlich, cremig und fruchtbetont. Opulentes, von Frucht geprägtes Finale. Wunderbar solo oder zur Asia Küche!

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 25% Chardonnay

Artikelnummer: 11228--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Demi-sec

Jacquart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 25% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
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.