

Champagne Blanc de Noirs Brut

Montaudon

Ein überzeugender Champagner aus roten Trauben weiß gekeltert

Beschreibung:

Champagner-Haus mit Tradition: Seit 1891 werden hier Champagne erzeugt, die auf der ganzen Welt beliebt sind und immer für viel Trinkgenuss zu fairen Preisen stehen. Aus 45 ha Weinbergen werden die Champagne mitten in der Stadt Reims in deren imposanten Kellergewölben gelagert - dort reifen sie auf der Hefe und werden anschließend degorgiert.

Aromenprofil:

Strohgelb mit feinen Bläschen im Glas. Im Bouquet viel Fruchtcomponenten wie Erdbeere, tote Beerenfrüchte, Brioche, Haselnuss und Honig. Am Gaumen saftig und kraftvoll, mitechter Mundfülle und Substanz bei moderater Säure.

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: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 11236--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Noirs Brut

Montaudon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
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.