



## Champagne Extra Réserve

Palmer & Co

Großes Champagner-Kino garantiert

**Beschreibung:**

Sensationelles, unverfälschtes Aromenprofil durch niedrige Dosage. Ein Champagner für Kenner und Liebhaber.

**Aromenprofil:**

Kraftvolles Gelb, feinste Bubbles, getrocknete Früchte, Akazienhonig, Butters toast und sublimer Würze mit zarter Lakritznote. Unglaublich komplexer und hoch aromatischer Champagner, der zugleich eine sensationelle Frische und Reintönigkeit mitbringt.

**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

**Ausbau:** 72 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Rebsorte(n):** Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 11263--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra Réserve

Palmer & Co

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	72 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.