

Champagne Brut Sous Bois

Billecart-Salmon

Trinkspaß für Hedonisten

Beschreibung:

Feine Vermählung der klassischen Rebsorten, goldgelb im Glas, ganz zart perlend dank langem Hefelager, Zitrus in der Nase, auch am Gaumen, dazu Butterkaramell. Sehr lebendig, wirkt noch jung, perfekt balanciert und sehr präsent am Gaumen. Die Grundweine wurden im großen Fass vergoren, daher diese schöne Harmonie. Ein perfekter Begleiter zu Krustentieren.

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

Ausbau: 3 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier

Artikelnummer: 11671--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Sous Bois

Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
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.