

## Champagne Extra Brut

Virginie T.

Extra trocken und extra fein für wahre Kenner und Liebhaber guter Champagner



### **Beschreibung:**

Dieser Extra Brut aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier entzückt schon in der Nase mit seiner atemberaubenden Frische, während eine feine Perlage und die geradlinige Struktur am Gaumen begeistern. Ein Champagner von außergewöhnlicher Klarheit und Finesse – sechs Jahre auf der Hefe gereift und mit einem großen Anteil Pinot Noir aus Premiers und Grands Crus veredelt. Grandios zu Austern, Sushi, Meeresfrüchten oder auch zu Trüffel-Brie.

### **Aromenprofil:**

Feines Hellgelb, duftet und schmeckt atemberaubend frisch mit keinem kaschierenden Zucker, ein kraftvoller, strukturierter und komplexer Champagner mit langem Nachhall, der Kennern und Liebhaber sofort ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

### **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:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 12277--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra Brut

Virginie T.

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<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.