



Champagne Le Demi-Sec

De Saint-Gall

Raffinierter Dessert-Champagner

Beschreibung:

Dieser halbtrockene Champagner besticht gleichermaßen durch seine Leichtigkeit wie seinen feinen Schaum, sein intensiv fruchtiges Bukett, sein rundes Mundgefühl und seine zarte Honigsüße. Wunderbar als Begleiter zu Gebäck und Nachspeisen mit frischen Früchten.

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: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 59% Chardonnay, 41% Pinot Noir

Artikelnummer: 12421--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le Demi-Sec

De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	59% Chardonnay, 41% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.