

## Champagne Blanc de Blancs Brut

Charles Ellner

Vielfach international prämiert

**Beschreibung:**

Ein mineralischer Chardonnay-Champagner mit niedriger Dosage, mindestens 6 Jahre auf der Hefe gereift. Die frische Nase erinnert im Duft an weiße Blüten, der Eindruck am Gaumen ist fein, zugleich großzügig und geprägt von einem Hauch von Zitrone.

**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:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 100% Chardonnay

**Artikelnummer:** 12545--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs Brut

Charles Ellner

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Gilbert & Gaillard 92/100, Mundus Vini Silver/
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	6 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.