

## Champagne Prestige

Brut Millésimé, Charles Ellner

Ein Erlebnis

**Beschreibung:**

Etwa 70 % Chardonnay aus Avize und Chouilly, ergänzt von rund 30 % Pinot Noir aus Rilly, Sermier und Epernay, ohne malolaktische Gärung vinifiziert, gereift in Eichenfässern und mit nur 2 Gramm Dosage angenehm trocken abgestimmt. Tief goldgelbe Farbe, reiche Trockenfruchtaromen und Feingebäck in der Nase, vollmundig am Gaumen und intensiv im Geschmack, dessen Kraft und Länge durch eine zarte Frischenote akzentuiert wird.

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Servierempfehlung:**

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

**Produzent:** Charles Ellner

**Ausbau:** 6 Monate imahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.0%

**Rebsorte(n):** 69% Chardonnay, 31% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1254709



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Prestige

Brut Millésimé  
Charles Ellner

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 69% Chardonnay, 31% Pinot Noir                                                                                                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 6 Monate imahltank                                                                                                                                                                      |
| <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. |