



Champagne Bleu Brut

Besserat de Bellefont

Die Visitenkarte von Besserat de Bellefont

Beschreibung:

Aromenprofil:

Champagner voller Klarheit und Mineralität, der über einen Korb verschiedener Früchte, Gewürze und immenser Energie verfügt. Ein zeitloser und harmonischer Champagner, der leuchtende kupferfarbene Reflexe im Glas zeigt und bis in den langen Abgang eine großartige Tiefe bietet. Großzügig, mit nussigen Anklängen, Mirabelle und Pflaume – 3 Jahre auf der Hefe gereift und zusätzlich noch einmal weitere 6 Monate nach der Dosage.

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: 40 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir

Artikelnummer: 13881--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Bleu Brut

Besserat de Bellefon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Mundus Vini Gold/
Rebsorte(n):	45% Meunier, 30% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	40 Monate imahltank
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.