



Champagne Millésimé

Besserat de Bellefon

Ausdrucksstarker Champagner, der den Jahrgang auf das Feinste abbildet

Beschreibung:

Ausdrucksstarker und kraftvoller Champagner, der schöne würzige Noten und Aromen von gekochten Früchten, Blütenhonig, Gewürze, Brioche und eingelegte Zitrusfrüchte mitbringt. Außergewöhnlicher Champagner mit Frische und Opulenz am Gaumen und recht niedriger Dosage Extra Brut.

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%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1388413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Millésimé

Besserat de Bellefon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Drinks Business Master/100, Wine Enthusiast 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Chardonnay, 38% Pinot Noir, 12% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.