Le Reserve Champagne Extra Brut

Billecart-Salmon

Einer der besten Réserve-Champagnes Bruts

Beschreibung:
Die Familie Roland-Billecart besitzt seit 1818 eigene Rebberge in den besten Lagen. Sie gehört zur absoluten Elite in der Champagne. Nur die Cuvée, das Herzstück, wird verwendet. Das Resultat ist kraft- und druckvoll, mit echter Struktur und Länge.

Aromenprofil:
Feine Steinfrucht, Pfirsich, Mango, Melone und Kirschen. Feine, pure Art, aber auch mit schönem Fruchtdruck, Erdbeere, Johannisbeeren in perfekter Balance.

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

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
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Artikelnummer:	18115--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Reserve Champagne Extra Brut

Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 91/100
Rebsorte(n):	40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch