

## Champagne Grand Cru Extra Brut

Cuvée 3A, De Sousa

### **Beschreibung:**

### **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:** De Sousa

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Artikelnummer:** 14177--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Grand Cru Extra Brut

Cuvée 3A  
De Sousa

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                                                                                              |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.5%                                                                                                                                                                                   |
| <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. |