



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, La Colline Inspirée, Jacques Lassaigne

Beschreibung:

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

Produzent: La Colline Inspirée

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 14435--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut
La Colline Inspirée

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.