



Champagne Brut Blanc de Blancs

Clos du Mesnil, Krug

Beschreibung:

Aromenprofil:

Wine Spectator: "Shows gorgeous lemon, peach, toast, leather and spices. The attack is rich and forceful, backed by a racy structure that keeps this pure and drives the finish. Perhaps not as expansive on the aftertaste to match the attack, but long nonetheless, with spice and mineral notes lingering. Still needs time. Best from 2012 through 2035. -BS"

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, Riesengarnelen, 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

Produzent: Krug

Alkoholgehalt: 12.5%

Artikelnummer: 0225900

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Clos du Mesnil
Krug

Herkunft:	Frankreich
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.