



Champagne Brut

Clos des Goisses LV, Philipponnat

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: Philipponnat

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1465494

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Clos des Goisses LV
Philipponnat

Herkunft:	Frankreich
Alkoholgehalt:	13.0%
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.