



Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Premier-Cru-Qualität aus den Hügeln um Reims

Beschreibung:

Frédéric Malétrez ist einer der bedeutendsten Hersteller in der Champagne. Die Familie Malétrez produziert ihre Winzerchampagner in den Weingärten um Reims, in einer 1er-Cru-klassifizierten Gemeinde. Alle Champagner von Malétrez lagern 36 Monate auf der Hefe, bevor sie in den Handel kommen. Ein sinnliches Vergnügen zu einem überragenden Genuss-Preis-Verhältnis, das man sich immer wieder liebend gerne gönnt.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Feine Perlage, schöne, fruchtige Nase und dezente Noten von Haselnüssen und Quitten. Im Gaumen ansprechend, toll stützendes Säurespiel mit gelben Früchten und würzigen Strohnöten im Finale.

Passt zu:

Apéro, leichten Fischgerichten

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

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02138--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Ratings: | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Stahltank |
| 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. |