Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Die unverkennbare Handschrift der Marne

Beschreibung:
Seit 1610 steht das Familiengut Fallet-Dart für authentische Winzerkunst im Marnetal. In Charly-sur- Marne entstehen aus eigenen Parzellen Champagner mit klarer Handschrift des Terroirs. Hier prägt die Rebsorte Pinot Meunier das Landschaftsbild und entfaltet ihre volle Ausdruckskraft – duftig, rund und charaktervoll. Die Cuvée de Réserve Brut, das Aushängeschild des Hauses, reift über 36 Monate auf der Hefe und verbindet Cremigkeit, Frische und mineralische Spannung zu ebenso charmanter wie lebendiger Eleganz.

Aromenprofil:
Helles, funkelndes Gelb, Zitrusfrüchte und Kräuter im offenen Bukett. Am Gaumen mit herrlicher Cremigkeit und saftiger Frucht, wundervoller Mundfülle und feiner Perlage. Überaus attraktiver Champagner, der mit seiner tollen Frucht und Struktur rundum zu überzeugen weiß.

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
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Artikelnummer:	10320--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch