



Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Filigraner Winzer-Champagner

Beschreibung:

Strahlendes Goldgelb, frische Zitrone in der Nase, gepaart mit nussigen und buttrigen Aromen, Klar und fein umschmeigt die Perlage den Gaumen und verleiht diesem Champagner bis in den langen Abgang viel Lebendigkeit.

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

Ausbau: 72 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir

Artikelnummer: 1079815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
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.