



Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Überragendes Genuss-Preis-Verhältnis

Beschreibung:

Pures Champagner-Vergnügen

Degustationsnotiz:

Helles Goldgelb, feinwürziger Duft mit gelben Früchten, ausdrucksstark und perfekt ausgewogen mit schöner Mundfülle, Komplexität und wenigem Charakter. Perfekter Champagner aus den Edelsorten Chardonnay und Pinot Noir. Sehr schöner Essensbegleiter zu weißem Fleisch, Geflügel oder Käse.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

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: De Saint-Gall

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 11040--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
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.