



Champagne Brut Grande Réserve

Nicolas Feuillatte

Champagner Insider mit Finesse und Frucht

Beschreibung:

Der Champagner Grande Réserve von Nicolas Feuillatte ist feinperlig, fruchtig und voluminös. Er ist nicht nur ein bezahlbarer Champagner sondern wird auch höchsten Ansprüchen gerecht. Ein raffinierter Champagner den Sie definitiv mal probieren sollten!

Degustationsnotiz:

Der Brut Grande Réserve Champagner von Nicolas Feuillatte ist das perfekte Zusammenspiel der drei Champagnerrebsorten – Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Rebsorten verleihen ihm Finesse, Volumen und Fruchtigkeit. Aromen Birnen und Äpfeln stehen bei diesem Brut Grande Réserve im Vordergrund. Insgesamt ein feinperliger, harmonischer Champagner mit einer lebendigen Säure, einer mittleren Länge und einem unkomplizierten Stil.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Nicolas Feuillatte
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Traubensorte(n):	40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Artikelnummer:	09428--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Grande Réserve

Nicolas Feuillatte

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Wine Spectator 91/100
Traubensorte(en):	40% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren