



2008 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Extrem limitiert und begehrt - nicht nur bei Fans des Superstars

Degustationsnotiz:

Feines Bukett mit einem Mix aus weißen Blüten, Zitrusaromen und Steinobst, eine Spur Minze und Anis. Am Gaumen würzig, eindringlich, dezente, nussige Röstaromen. Zeigt sowohl Länge als auch die glockenklare, puristische Art und Frische. Im Finale aromatisch, rauchig und lang anhaltend.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Moët Chandon
Bewertung(en):	Falstaff 100/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Artikelnummer:	0336908

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 100/100
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren