



Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Winzerchampagner aus Familienhand

Beschreibung:

Jeder Champagner des Hauses reift mindestens 36 Monate (vorgeschrieben sind nur 15 Monate) auf der Hefe und zeigt so extrem feine Perlage und Komplexität. Die Cuvée de Réserve ist die Visitenkarte der Familie. Sie zeigt eine herrliche Frucht und Saftigkeit, ist eindringlich und ungemein anregend. Ein toller Aperitif-Champagner, der auch ein Essen vorzüglich begleitet.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Fallet Dart
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir
Artikelnummer:	10320--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée de Réserve

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	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 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren