



Champagne Brut

Réserve Exclusive, Nicolas Feuillatte

Ein weltweit beliebter Champagner

Beschreibung:

Der wunderbare Einstieg in die Welt des Champagnerhauses Feuillatte - feinperlig, fruchtig und beschwingt.

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: Nicolas Feuillatte

Bewertung(en): James Suckling 91/100, Mundus Vini Golde, Wine Spectator 91/100

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Rebsorte(n): 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 10619--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Réserve Exclusive
Nicolas Feuillatte

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 91/100, Mundus Vini Golde,
Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n): 40% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir, 20%
Chardonnay
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren