

## Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Bruno Paillard

Ein traumhafter Blanc de Blancs

**Beschreibung:**

Dieser Wein wird ausschließlich aus Chardonnay-Trauben hergestellt und ist wegen seiner sehr feinen und anhaltenden weißen Mousse auch als „Champagner-Spitze“ bekannt.

**Degustationsnotiz:**

Sehr blass und glänzend mit Grüntönen. Das Aufschäumen ist dank einer weniger starken Flaschengärung leichter als bei den anderen Champagnern. Erst Zitrusfrüchte - Limette und Grapefruit - gefolgt von weißen Blüten. Beim Öffnen im Glas erscheint ein Hauch von Mandel und Toast. Sehr lebhaft. Führt zu einer komplexen Kombination aus Zitrusfrüchten und weißen Blüten. Das Prickeln ist extrem fein, seidig und cremig. Der Abgang ist frisch und lang.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Bruno Paillard
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	03318--



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Champagne Blanc de Blancs**

Extra Brut Grand Cru  
Bruno Paillard

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren