

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage, André & Michel Drappier

Champagner für Kennerinnen und Liebhaber

Beschreibung:
Dieser Champagner ist ein wahres Erlebnis für Liebhaber purer Geschmackserlebnisse.
Degustationsnotiz:
Helles Goldgelb mit feiner Perlage. Im Duft mit Aromen von frisch gepressten roten Weintrauben, roter Beerenfrucht, floralen Blütenaromen, Zitrusfrüchten. Am Gaumen zupackend, kraftvoll und intensiv. Wundervolle Aromen von Weinbergs-Pfirsich und frischen Wiesenkräutern mit sublimen Gewürz-Noten. Spannender und beeindruckender, feiner Champagner mit zupackender- und glockenklarer Art bis ins lange Finale. Ein idealer Aperitif, aber auch hervorragender Begleiter zu Meeresfrüchten, Sashimi oder auch frischem Ziegenkäse.
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:	Drappier
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	10729--

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Zéro Dosage
André & Michel Drappier

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de