



Champagne Grande Sélection Brut

Fallet Dart

Innovatives Haus mit langer Tradition

Beschreibung:

Alle Arbeitsschritte erfolgen beim Champagnerhaus Fallet-Dart in Handarbeit, der An- und Ausbau nach nachhaltigen Grundsätzen. Zartes Gold, in der Nase Apfel und Pfirsich, am Gaumen auch dunkle Früchte. Cremig im Mund dank des langen Hefelagers von 36 Monaten, die feine Säure bringt etwas Grapefruit ins Spiel, der Ausklang ist harmonisch – fantastische Qualität, die der kleine Familienbetrieb da abliefern.

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):	
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Artikelnummer:	10799--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Grande Sélection Brut

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren