



2015 Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Fallet Dart |
| Bewertung(en): | |
| Ausbau: | 4 Monate in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Rebsorte(n): | 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir |
| Artikelnummer: | 1079815 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 70% Chardonnay, 30% Pinot Noir |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 4 Monate in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |