



## 2015 Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Filigraner Winzer-Champagner

**Beschreibung:**

Strahlendes Goldgelb, frische Zitrone in der Nase, gepaart mit nussigen und buttrigen Aromen, Klar und fein umschmeigt die Perlage den Gaumen und verleiht diesem Champagner bis in den langen Abgang viel Lebendigkeit.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Fallet Dart
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	72 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1079815

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	72 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren