

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru, Duval-Leroy

Großes Champagnerkino

Degustationsnotiz:

Edles, kraftvolles Goldgelb mit feinsten Bläschen. Das Bukett mit floralen, weißen Blütenaromen, Brioche, gerösteten Mandeln, Mandarinen und Zitrusfrüchten. Intensiv und frisch, toller Spannungsbogen aus Mineralität, feinst eingebundener Säure und Druck pur. Langer Nachhall, der von Reichhaltigkeit und delikater Würze getragen wird.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Duval-Leroy
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	08013--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru
Duval-Leroy

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren