



## Champagne Brut Black Label

Lanson

Die Visitenkarte des Hauses

**Degustationsnotiz:**

Brillante, klare Farbe, feine Perlage, am Gaumen gelbe Früchte, Blütenhonig und florale Nuancen. Intensive Frucht, Zitrusfrische, feine Komplexität und Länge.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Artikelnummer:</b>	01332--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Black Label

Lanson

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 15% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren