



Champagne Brut

Montaudon

Ein herrlicher Einstieg in die Welt des Champagners

Beschreibung:

Der im Jahr 1891 gegründete Familienbetrieb besteht mittlerweile in vierter Generation und wird heute von Luc Montaudon geleitet. Mit seinem ausgewogenen Geschmacksprofil überzeugt dieser Champagner schon beim ersten Schluck – eine elegante und frische Cuvée, die mit attraktiver Fruchtaromatik, feiner Perlage und charmanter Säure überzeugt.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Artikelnummer:	11233--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Montaudon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren