



Champagne Brut

Montaudon

Hier kann man nichts falsch machen

Beschreibung:

Champagner-Haus mit Tradition: Seit 1891 werden hier Champagne erzeugt, die auf der ganzen Welt beliebt sind und immer für viel Trinkgenuss zu fairen Preisen stehen. Aus 45 ha Weinbergen werden die Champagne mitten in der Stadt Reimes in deren imposanten Kellergewölben gelagert - dort reifen sie auf der Hefe und werden anschließend degorgiert.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Gelb mit feiner Perlage im Glas. Am Gaumen und im Duft mit wunderschöner Frucht von Zitrusfrüchten, Äpfeln, Brioche und Wiesenkräuter, etwas Blütenhonig. Saftig und fruchtbetonter Champagner, der hoch aromatisch schmeckt und sehr trinkanimierend dazu schmeckt.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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):	Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 35% Pinot Meunier, 15% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren