



## Champagne Brut Réserve

Palmer & Co

Palmers „Flagship Champagne“

**Beschreibung:**

Zartes Gelb im Glas, Birne im Duft, gelbfruchtige Noten am Gaumen, Röstaromen, buttriger Schmelz, Haselnüsse, getragen von einer supereleganten Säure. Die Perlage ist präsent, aber ausgewogen und verleiht eine großartige Textur sowie lange Präsenz im Geschmack.

**Degustationsnotiz:**

Mittleres Gelb mit feinsten Perlage, in der Nase verführerisch mit Anklängen an Aprikosen, Birne, diskreten Noten von Haselnuss und Butter-Brioche. Substantiell, komplex und dicht gewoben, saftig-nachhaltig und immerzu frisch. Ein Muster an Balance und Eleganz.

**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>	Champagne Palmer & Co
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Artikelnummer:</b>	11261--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Palmer & Co

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	48 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren