



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut, EPC

Rassige und lebendige Geschmacksattacke, schöne Dichte und Länge am Gaumen

Beschreibung:

Perfekt zum Beispiel als Aperitif oder zu Lachs in allen Variationen.

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb mit feinsten Perlage, das Bouquet mit schöner Zitrusfrische, einer frischen Salzigkeit und Briochearomen. Am Gaumen mit schönem Spannungsbogen, animierender, zart rauchiger Würze und Frische. Bleibt lange am Gaumen.

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:	EPC Champagne
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11465--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut
EPC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren