



Champagne Blanc de Blancs

Brut Nature, EPC

Pure Frische und Mineralität für echte Kenner

Beschreibung:

Toller Aperitif oder perfekt zu Tartar aus Jakobsmuscheln oder Ceviche von der Dorade.

Degustationsnotiz:

Helles, leuchtendes Gelb, feine Perlage - im Duft dominieren frische Zitrusfrüchte und Gewürze. Am Gaumen Agrumen pure Animation, Lebendigkeit und Druck. Regt stets zum nächsten Schluck an bis ins Finale.

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 18/20
Ausbau:	37 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11463--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Brut Nature
EPC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	37 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren