Champagne Blanc de Blancs Brut

EPC

Harmonischer Champagner, sehr fruchtbetont und mit schöner Länge im Finale

Beschreibung:
Sehr schön zum Beispiel zu Hähnchenfleisch oder Gemüseaufläufen, ebenso als Aperitif.
Degustationsnotiz:
Hellgelb mit feinem Mousseux, das Bouquet zeigt eine Auswahl von Früchten wie Limette, Quitte und Aprikose. Im Mund saftig, vollmundig und zugleich lebendig und würzig. Viel Länge 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):	
Ausbau:	35 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11461--

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs Brut

EPC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	35 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de