



Champagne Brut Sous Bois

Billecart-Salmon

Trinkspaß für Hedonisten

Beschreibung:

Feine Vermählung der klassischen Rebsorten, goldgelb im Glas, ganz zart perlend dank langem Hefelager, Zitrus in der Nase, auch am Gaumen, dazu Butterkaramell. Sehr lebendig, wirkt noch jung, perfekt balanciert und sehr präsent am Gaumen. Die Grundweine wurden im großen Fass vergoren, daher diese schöne Harmonie. Ein perfekter Begleiter zu Krustentieren.

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
Bewertung(en):	
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier
Artikelnummer:	11671--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Sous Bois

Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 33% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren