



"Premier-Cru-Qualität"

Champagne Réserve Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Maletrez

- Beschreibung:** Aus den privilegiertesten Weingärten des Familienbetriebs Frédéric Maletrez stammt dieser beeindruckende Champagner. In dieser limitierten Selektion der besten Reserven von Maletrez sind Prestige und Perfektion auf vollendete Art vereint.
- Degustationsnotiz:** Helles Gelb. Duftig, fruchtige Nase und dezente Noten von Haselnüssen und Quitten. Zarte Perlage. Im Gaumen ansprechend, toll stützendes Säurespiel mit gelben Früchten und würzigen Strohnnoten im Finale.
- Herstellung:** 12 Monate in Stahltank
- Weinbau:** Traditionell
- Bewertung(en):** Score 18/20
- Herkunftsland:** Frankreich
- Traubensorte(en):** 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
- Alkoholgehalt:** 12.5 %
- Passt zu:** Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.
- Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren
- Trinkreife:** Jetzt trinkreif
- Produzent:** Champagne Frédéric Maletrez
- Originalgebinde:** 6er-Karton
- Artikelnummer:** 18106--075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Réserve Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick
Frédéric Maletrez

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20
Traubensorte(en): 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 12 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren