



Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, Strohfarben. Intensives, reifes Bouquet, Hefe- Brotkrustentöne, Mandeln. Im Gaumen sehr gut stützende Säure, wiederum ein Reifeton. Ein Champagner im klassischen, noblen Stil.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich
Region: Champagne
Produzent: Veuve Clicquot

Bewertung(en):
Herstellung: 36 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Traubensorte(n): 52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier

Artikelnummer: 02214--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Carte Jaune

Veuve Clicquot Ponsardin

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Traubensorte(en):	52% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 18% Pinot Meunier
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	36 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren