



Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Boutique-Champagner

Beschreibung:

Sehr delikater, animierender Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay mit perfekter Balance aus Frische und Eleganz.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit goldenen Reflexen, sehr feine Perlage, feiner, mineralisch-frischer Duft. Das Bukett ist subtil, finessenreich, mit feiner Frucht von Grapefruit und Zitrusfrüchten, floralen Noten mit weißen Blumen und Akazie. Mindestens für fünf Jahre auf der Hefe in den historischen Kellern gelagert und so extrem verfeinert. Perfekt als Aperitif, zu asiatischer Küche, Hummer, Krebsen allgemein und allen feinen Meeresfischen.

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:	Collet
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	08440--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren