

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Premier-Cru-Qualität aus den Hügeln um Reims

Beschreibung:
Frédéric Malétrez ist einer der bedeutendsten Hersteller in der Champagne. Die Familie Malétrez produziert ihre Winzerchampagner in den Weingärten um Reims, in einer 1er-Cru-klassifizierten Gemeinde. Alle Champagner von Malétrez lagern 36 Monate auf der Hefe, bevor sie in den Handel kommen. Ein sinnliches Vergnügen zu einem überragenden Genuss-Preis-Verhältnis, das man sich immer wieder liebend gerne gönnt.
Degustationsnotiz:
Helles Gelb. Feine Perlage, schöne, fruchtige Nase und dezente Noten von Haselnüssen und Quitten. Im Gaumen ansprechend, toll stützendes Säurespiel mit gelben Früchten und würzigen Strohnoten im Finale.
Passt zu:
Apéro, leichten Fischgerichten
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Frédéric Maletrez
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Artikelnummer:	02138--

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 Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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