

2007 Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger, Salon

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: Laurent Perrier

Bewertung(en):

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0 %

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

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0304307



Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger
Salon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren