



2015 Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Filigraner Winzer-Champagner

Beschreibung:

Strahlendes Goldgelb, frische Zitrone in der Nase, gepaart mit nussigen und buttrigen Aromen, Klar und fein umschmeigt die Perlage den Gaumen und verleiht diesem Champagner bis in den langen Abgang viel Lebendigkeit.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Fallet Dart
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Artikelnummer:	1079815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra-Brut Millésimé

Fallet Dart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	72 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren