

2007 Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger, Salon

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine: Francia
Regione: Champagne
Produttore: Laurent Perrier

Valutazioni:

Vinificazione: 6 Monate im Stahltank

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

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

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 0304307



Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Grand Cru de Mesnil s/Oger
Salon

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren