



Crémant Bourgogne AOC Brut

Domaine Poulleau Père & Fils

Klasse-Schäumer mit burgundischer Finesse

Nota di degustazione:

Intensiv gelbe Farbe, leicht kupferfarbene Akzente. Gelber Apfel, Quittengelée und eine dezente Hefenote in der einladenden Nase. Am Gaumen Noten nach gelber Steinfrucht, Lindenblüten und Zitrusfrüchten; von recht intensiver Mousse, ansprechend; leicht fröhliche Abgangsnote mit einer anhaltenden Aromatik.

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:	Borgogna
Produttore:	Poulleau
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	14 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Aligoté
Numero di articolo:	07663--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant Bourgogne AOC Brut

Domaine Poulleau Père & Fils

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 5% Aligoté
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren