Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Premier-Cru-Qualität aus den Hügeln um Reims

Beschreibung:
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.
Aromenprofil:
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
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Frankreich
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--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve 1er Cru

Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	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%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch