



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Avize 16/40, Valentin Leflaive

100% Chardonnay aus den besten Lagen

Beschreibung:

Diese Cuvée wird ausschliesslich aus der Rebsorte Chardonnay aus den besten Lagen der prestigeträchtigen Côte des Blancs gekeltert und ist aussergewöhnlich fein. Mit Präzision hergestellt, bietet der edle Schäumer eine einzigartige Interpretation des Champagners. Dank seiner schillernden Farbe, die von zarten Goldtönen gekrönt wird, lässt dieser Blanc de Blancs niemanden gleichgültig.

Degustationsnotiz:

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
Produzent:	Avize 16/40
Ausbau:	50 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	11755--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Avize 16/40

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	50 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren