

Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Winzerchampagner in Premier-Cru-Qualität

Beschreibung:

Aus den privilegiertesten Weingärten des Familienbetriebs Frédéric Maletrez stammt dieser beeindruckende Champagner. Das Weingut Champagne Frédéric Maletrez erstreckt sich südlich der „Champagner-Hauptstadt“ Reims. In dieser limitierten Selektion der besten Reserven sind Prestige und Perfektion auf vollendete Art vereint.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Duftig, fruchtige Nase und dezente Noten von Haselnüssen und Quitten. Zarte Perlage. Im Gaumen ansprechend, toll stützendes Säurespiel mit gelben Früchten und würzigen Strohnöten im Finale.

Passt zu:

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.

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

Produzent: Frédéric Malétrez

Ausbau: 12 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

Artikelnummer: 18106--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
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.