

Champagne Réserve 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.

Degustationsnotiz:

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 Strohnoten 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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

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 Réserve 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: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren