

2007 Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs, Taittinger

Einer der besten Prestige-Champagner der Welt aus der Edelsorte Chardonnay

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
Region:	Champagne
Produzent:	Taittinger
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0458707



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Comtes de Champagne

Blanc de Blancs
Taittinger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren