



2004 Champagne Brut Millésimé

Krug

Rarer Vintage Champagne a la Krug - etwas für Kenner und Liebhaber feinsten Champ

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:	Krug
Bewertung(en):	Parker 97/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	39% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Artikelnummer:	0153604

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Krug

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 97/100
Rebsorte(n):	39% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren