



Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition, De Saint-Gall

Überragendes Genuss-Preis-Verhältnis

Beschreibung:

Pures Champagner-Vergnügen

Degustationsnotiz:

Helles Goldgelb, feinwürziger Duft mit gelben Früchten, ausdrucksstark und perfekt ausgewogen mit schöner Mundfülle, Komplexität und weinigem Charakter. Perfekter Champagner aus den Edelsorten Chardonnay und Pinot Noir. Sehr schöner Essensbegleiter zu weißem Fleisch, Geflügel oder Käse.

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
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne De Saint-Gall
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Artikelnummer:	11040--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Le Tradition
De Saint-Gall

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren