



2013 Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs, Paul Michel

Vintage Champagne aus der Edelsorte Chardonnay

Beschreibung:

Probieren Sie ihn als Aperitif, ebenso zu Gegrilltem, zu Gemüseaufläufen, vielen Salaten oder Fisch.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes gelb, das Bouquet mit Zitrusfrucht, weissen Blüten, frisches Brioche und Mandeln. Am Gaumen frisch, fokussiert und mineralisch-frisch. Attraktive Chardonnay-Frucht, feine Perlage. Sehr guter Jahrgangschampagner bester Qualität. Überzeugt bis in den langen Nachhall.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedallions an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesengarnelen, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Paul Michel
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0493713

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Blanc de Blancs
Paul Michel

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren