



Champagne Réserve Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Premier-Cru-Qualität vom Familienweingut

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. 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
Region:	Champagne
Produzent:	Frédéric Maletrez
Bewertung(en):	Score 18/20
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
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren