



Champagne Brut Esprit Couture

Collet

Im extravaganten Art-déco-Kleid

Beschreibung:

Die Grundweine stammen aus Collet's besten Lagen der Gemeinde Ay, daher zeigt dieser Champagner viel noble Eleganz. Tiefes Gelb mit grünem Schimmer, buttrige und nussige Aromen in der Nase, am Gaumen ganz frisch und lebendig, gelbe Früchte und Toast, getragen von der reifen Säure, viel Schmelz im Abgang.

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:	Collet
Bewertung(en):	Score 20/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Artikelnummer:	08442--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Esprit Couture

Collet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20
Rebsorte(n):	50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren