



2006 Champagne Brut Vintage

Collection Privée, Collet

Feinste Reife mit Finesse

Beschreibung:

Boutique-Vintage-Champagner aus einem familiengeführten Haus.

Degustationsnotiz:

Feines strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Sublimen Duft mit Noten von Vanille, Brioche, Walnüssen und rauchigen Nuancen. Am Gaumen kraftvoll, herrlich intensiv und anhaltend, mit feinfruchtiger, intensiver Art und sehr viel Länge und Nachhall. Betörende Finesse und Eleganz, extraordinary Länge. Gekühlt servieren und entweder solo, zu Fischgerichten oder hellem Fleisch mit Pilzen oder aber zu ausgesuchten Hartkäse ein Traum.

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, Riesengarnelen, 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 18.5/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	66% Chardonnay, 34% Pinot Noir
Artikelnummer:	0844106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Collection Privée
Collet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	66% Chardonnay, 34% Pinot Noir
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren