



Champagne Le Réserve

Extra Brut, Billecart-Salmon

Degustationsnotiz:

Dieser blassgoldene Wein zeichnet sich durch seine feinen, langsam aufsteigenden Bläschen und seinen reichhaltigen, anhaltenden Schaum aus. Reife mit blumiger Frische für diese Cuvée, die Aromen von frischen Früchten und reifer Birne verströmt. Am Gaumen ein offener und präziser Auftakt, gefolgt von einer brillanten Frische. Ein reiches Bouquet, das von seiner Reifung in traditionellen Kellern zeugt.

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:	Billecart-Salmon
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Artikelnummer:	14003--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Le Réserve

Extra Brut
Billecart-Salmon

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren