



Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru, Cramant Les Bauves 20/5.0, Valentin Leflaive

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:	Champagne Valentin Leflaive
Bewertung(en):	
Ausbau:	40 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	13974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Extra Brut Grand Cru
Cramant Les Bauves 20/5.0
Valentin Leflaive

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	40 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren