



2009 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

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:	Moët Chandon
Bewertung(en):	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Rebsorte(n):	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Artikelnummer:	0336909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100
Rebsorte(n): 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau: Traditionell
Ausbau: in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren