MÖVENPICK
VINI



Champagne Brut Millésimé

Krug

Descrizione:

Profilo aromatico:
Wine Spectator: "Questo vino ha superbi aromi di limone, pesca, pane tostato, cuoio e spezie. L'attacco è ricco e vigoroso, sostenuto da una struttura robusta che mantiene la purezza del vino e stimola il finale. Il retrogusto non è così ampio come l'attacco, ma è comunque lungo, con spezie e note minerali persistenti. Ha ancora bisogno di tempo. Da consumarsi preferibilmente tra il 2012 e il 2035. -BS"

Abbinamenti:
Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:
Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia
Numero articolo: 0153600

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Krug

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 97/100
Temperatura:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch