

Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Champagne di vigneron in qualità Premier Cru

Descrizione:

Questo straordinario champagne proviene dai migliori vigneti della tenuta della famiglia Frédéric Maletrez. Questa selezione in edizione limitata dei migliori vini di riserva Maletrez combina perfettamente prestigio e perfezione.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro. Splendido bouquet di mela jonica con note di prugna mirabelle e anice. Al palato è cremoso, ben sostenuto dall'acidità, con aromi di frutta a nocciolo e albicocca; finale di frutta gialla.

Ideale con:

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, lucciopeca 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

Produttore: Frédéric Malétrez

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier

Numero articolo: 18106--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick
Frédéric Malétrez

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier |
| Da bere: | Pronto da bere |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 12 Mesi in vasche d'acciaio inox |
| Vol. alcolici: | 12.5% |
| Servier: | 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. |