



Champagne Réserve Brut 1er Cru

Sélection Mövenpick, Frédéric Malétrez

Champagne di vigneron in qualità Premier Cru

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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, lucciopeperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Frédéric Malétrez

Allevamento: 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

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

Artikelnummer: 18106--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Réserve 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:	Ben raffreddato a 6-10 gradi