



2006 Champagne Brut Millésimé

Krug

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedallions 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.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Krug
Valutazioni:	Wine Spectator 97/100
Vinificazione:	144 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	48% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 17% Meunier
Numero di articolo:	0153606

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Krug

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 97/100
Varietà d'uva:	48% Pinot Noir, 35% Chardonnay, 17% Meunier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	144 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren