



2006 Champagne Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon

Moët & Chandon

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: Moët Chandon

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 12.5 %

Numero di articolo: 0333606

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cuvée Dom Pérignon

Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren