



2006 Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon, Moët & Chandon

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons 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:

Vinificazione: 108 Monate in Stahltank

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Varietà d'uva: 55% Pinot Noir, 45% Chardonnay

Numero di articolo: 0336906

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 45% Chardonnay
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	108 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren