



2006 Champagne Brut Vintage

Collection Privée, Collet

Feinste Reife mit Finesse

Descrizione del vino:

Boutique-Vintage-Champagner aus einem familiengeführten Haus.

Nota di degustazione:

Feines strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Sublimen Duft mit Noten von Vanille, Brioche, Walnüssen und rauchigen Nuancen. Am Gaumen kraftvoll, herrlich intensiv und anhaltend, mit feinfruchtiger, intensiver Art und sehr viel Länge und Nachhall. Betörende Finesse und Eleganz, extraordinäre Länge. Gekühlt servieren und entweder solo, zu Fischgerichten oder hellem Fleisch mit Pilzen oder aber zu ausgesuchten Hartkäse ein Traum.

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:	Collet
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	66% Chardonnay, 34% Pinot Noir
Numero di articolo:	0844106

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Collection Privée
Collet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	66% Chardonnay, 34% Pinot Noir
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren