



Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Boutique-Champagner

Descrizione del vino:

Sehr delikater, animierender Blanc de Blancs aus 100% Chardonnay mit perfekter Balance aus Frische und Eleganz.

Nota di degustazione:

Helles Gelb mit goldenen Reflexen, sehr feine Perlage, feiner, mineralisch-frischer Duft. Das Bukett ist subtil, finessenreich, mit feiner Frucht von Grapefruit und Zitrusfrüchten, floralen Noten mit weißen Blumen und Akazie. Mindestens für fünf Jahre auf der Hefe in den historischen Kellern gelagert und so extrem verfeinert. Perfekt als Aperitif, zu asiatischer Küche, Hummer, Krebsen allgemein und allen feinen Meerestischen.

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:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	08440--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Blanc de Blancs

Collet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren