



2009 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:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100
Vinificazione:	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: 51% Pinot Noir, 49% Chardonnay

Numero di articolo: 0336909

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Cuvée Dom Pérignon
Moët & Chandon

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 96/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva:	51% Pinot Noir, 49% Chardonnay
Maturità:	Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	inahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren