



## Champagne Brut Reserve

Duval-Leroy

Prickelnde Verführung

### Descrizione del vino:

Bereits seit 1859 wird bei Duval-Leroy erstklassiger Schaumwein produziert – mehr als 160 Jahre Tradition und Innovation. Die ‚Brut Reserve‘ offenbart eindrucksvoll die Assemblage-Kunst mit den klassischen Sorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, perfekt ausbalanciert zwischen Finesse und Kraft. Mit etwa fünfzehn Crus und einem großzügigen Anteil an Reserveweinen bestätigt diese fein abgestimmte Cuvée konstant die Qualität und die Komplexität der Champagner von Duval-Leroy.

### Nota di degustazione:

Strahlendes Strohgelb, intensives Bukett mit viel tropischer Frucht, Limette, Orangenzesten und geröstetem Brioche. Im Glas vollmundig, saftig und perfekt balanciert. Kraftvolle Komplexität durch den hohen Pinot Noir Anteil, satte Würze und Länge. Aber auch die feine Seite kommt nie zu kurz und macht diesen Champagner zu einem absolut sicheren Wert. Vielseitig einsetzbar.

### 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Duval-Leroy
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	18160--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Reserve

Duval-Leroy

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 10% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren