SCHAUMWEINE

# Champagne E. Oudart Blanc de Noirs Brut AOC 75 cl



75 cl | FR - Champagne | Champagne Etienne Oudart

Hellgoldenes Kleid. Nase mit fruchtigen Akzenten. Im Auftakt eine angenehme Fruchtigkeit, dann geradlinig und straff mit einem anhaltenden Finale.

| | |
|---|---|
| **Traubensorte** | Pinot Noir/Pinot Meunier |
| **Herkunft** | Champagne |
| **Produzent** | Champagne Etienne Oudart |
| **Vinifikation** | |
| **Charakter** | Hellgoldenes Kleid. Nase mit fruchtigen Akzenten. Im Auftakt eine angenehme Fruchtigkeit, dann geradlinig und straff mit einem anhaltenden Finale. |
| **Passt zu** | ..vom Apéritif bis zum Hauptgang ein Gedicht; auch zu Lammfilet mit Bärlauch fantastisch |
| **Trinkempfehlung** | 1 - 4 Jahre / 8-10°C |
| **Artikel Nr.** | 50790 |
| **Inhalt** | 75 cl |
| **Weintyp** | Schaumweine |