


Champagner Nicolas Feuillatte Brut Reserve 37.5 cl













CHF 33.50 37.5 cl

 FR - Frankreich, Champagne

 Nicolas Feuillatte

Das Duftbouquet erinnert an Apfel, Birne und Pfirsich mit einem Touch von würzigen Currynoten. Im Mund gefällt seine angenehme Perlage mit weicher Mousse, sein lang anhaltender Geschmack nach reifen Früchten und die belebende Frische.

-  **Traubensorte** Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir
-  **Herkunft** Frankreich, Champagne
-  **Produzent** Nicolas Feuillatte
-  **Vinifikation** 36 Monate in der Flasche
-  **Charakter** Das Duftbouquet erinnert an Apfel, Birne und Pfirsich mit einem Touch von würzigen Currynoten. Im Mund gefällt seine angenehme Perlage mit weicher Mousse, sein lang anhaltender Geschmack nach reifen Früchten und die belebende Frische.
-  **Passt zu** Apérogebäck, Kuchen, Biskuits, Gebäck, Sushi, Sashimi, Ceviche, Fischterrine, Meerfrüchtesalat.
-  **Trinkempfehlung** 2 - 3 Jahre, 10° - 12°C
-  **Artikel Nr.** 08035
-  **Inhalt** 37.5 cl
-  **Weintyp** Schaumweine