SCHAUMWEINE

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