



## Champagne Tradition Brut Magnum

Art. Nr.: 26687

**Hersteller:** Champagne Brocard Pierre, Celles-sur-Ource

**Land:** Frankreich

**Region (Betriebssitz):** Champagne

**Rebsorte:** Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc

**Alkoholgehalt:** 12 %

**Vinifizierung/Ausbau:** 24-36 Monate auf der Hefe gereift, Flaschengärung. Dosage: 9 g/l

**Kategorie:** Schaumwein

**Stilistik:** Schaumwein

**Süße:** Brut

### **Bewertung:**

**A la Carte:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Fisch (Salz-/Süßwasser):** Gebacken

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Dessert:** Schokoladendessert

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 90.10**

### **Verkostnotiz**

Goldgelbe Farbe, in der Nase schmeichelnde Aromen, geprägt vom Pinot Noir, am Gaumen wunderschön harmonisch, kraftvoll und frisch, ein zarter Hauch Menthol im Abgang.