



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.