

André Borodine Champagner Grand Cru

Frankreich | Champagne | Champagne AOP

Art. Nr. 365528

Weinbeschreibung

Im Glas funkelt er goldglitzernd, das Bukett ist reich an Aromen von Blumen, Zitrusfrüchten und Brioche. Der Gaumen ist kraftvoll und wird geprägt von einer erfrischenden Mineralität. Ein strukturierter Tropfen mit angenehm langem Nachhall.

Wussten Sie schon?

Schon seit Jahrhunderten stehen die Weine der Champagne für einen aussergewöhnlichen Geschmack, schon allein wegen des berühmten Kreidebodens, auf dem die Reben wachsen. Einzigartiges Klima, eine ausgewählte Anzahl an Rebsorten und jahrhundertealtes Fachwissen, zu dem auch die Méthode champenoise gehört, liefern beste Voraussetzungen.

Passt zu:

Für den Genuss von Champagner gibt es schlicht eine einzige Empfehlung: Vor dem Essen, zum Essen, nach dem Essen. In heiteren und in traurigen Momenten. Oder immer dann, wenn Sie Lust dazu haben! Dem ist nichts hinzuzufügen.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	ALKOHOL:	12 vol. %
ANBAUGEBIET:	Champagne	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	9,5 g/l	WEINART:	Champagner, brut
SÄURE:	6,7 g/l	REBSORTE:	Chardonnay
TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt	ALLERGENE:	enthält Sulfite
TRINKREIFE:	jung geniessen		

