



Fleury Champagne brut, Carte Rouge Champagne

Eine vorzügliche Champagner-Spezialität - zu 100 Prozent aus biodynamischen Pinot-Noir-Trauben.

Artikelnummer 6718.15

Weingut Fleury Pères & Fils Jean-Pierre, Fleury

Region Champagne



Degustationsnotiz

Hell leuchtendes, fast transparentes Lachsrosa; dezentes Bukett nach Johannisbeerblüten und Zitrusfrüchten, Noten von Brotrinde und Hefe, dezente Kräuternoten; frisch-fruchtiger Auftakt, markante, feine Mousse, floral-mineralische Anklänge, cremige, elegante und harmonische Komposition mit Aromen von Nuss, Gebäck, Zitrus- und Trockenfrüchten

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Pinot Noir (100%)



Speisenvorschläge

Aperitif, Fischterrine, Jakobsmuschel-Tatar, Zanderfilet an Champagner-Buttersauce, gebratene Poularde an Morchelsahne-Sauce, gebratenes Kalbsmedaillon mit Dörraprikosen-Kompott, Apfelstrudel mit Zimt



Lagern

Bis mindestens 2017 lagerfähig



Verschluss

Naturkork



Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO ₂	0 mg/l
Gesamte SO ₂	36 mg/l
Flüchtige Säure	0.23 g/l
Gesamtsäure	6.9 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	9.5 g/l
Analysedatum	16.03.2015

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat:
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfit

Weitere Informationen

www.delinat.com/6718.15