



## Fleury Champagne brut, Carte Rouge

### Champagne

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

**Artikelnummer** 6718.13


**Weingut** Fleury Pères & Fils  
Jean-Pierre, Fleury


**Region** Champagne

#### **Degustationsnotiz**

Hell leuchtendes Lachsrosa; dezentes Bukett nach Johannisbeerblüten und Zitrusfrüchten, Noten von Brotrinde und Hefe, floral-mineralische Anklänge, dezente Kräuternoten; frisch-fruchtiger Auftakt, markante, feine Mousse, 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 2015  
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

#### **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	1 mg/l
Gesamte SO2	34 mg/l
Flüchtige Säure	0.36 g/l
Gesamtsäure	7.2 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	10.9 g/l
Analysedatum	22.02.2013

#### **Gesetzliche Angaben**

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6718.13](http://www.delinat.com/6718.13)