



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 SO ₂ | 1 mg/l |
| Gesamte SO ₂ | 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:
Herkunft: FR
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/6718.13