


---

# Fleury Champagne, Blanc de Noir Brut


## Champagne


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


**Artikelnummer** 6718.24  
**Weingut** Fleury Pères & Fils Jean-Pierre, Fleury  
**Region** Champagne

 **Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Goldgelb; Bukett nach Johannisbeerblüten und Zitrusfrüchten, Noten von Brotrinde, Hefe und Kräutern; frisch-fruchtiger Auftakt, feine Mousse, mineralische Anklänge, cremiger, eleganter und harmonischer Körper  
*Ernil 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 2027 lagerfähig

 **Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	g/l
pH-Wert	
Restzucker	g/l
Analysedatum	

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6718.24](http://www.delinat.com/6718.24)