

---


# Fleury Champagne, Blanc de Noir Extra Brut


## Champagne


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

**Artikelnummer** 6718.26  
**Weingut** Fleury Pères & Fils Jean-  
Pierre, Fleury  
**Region** Champagne


 **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 2030  
lagerfähig

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

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	12%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	47 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	3.10
Restzucker	4.6 g/l
Analysedatum	14.04.2026

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

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/6718.26](http://www.delinat.com/6718.26)