

Coffret Fischliebhaber – Zero Dosage

MONDET

Brut Nature Zéro Dosage



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 0 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: AOC

Rebsorten: 65 % Pinot Meunier, 20 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay

Reifezeit: 5 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, kalte Vorspeise

Speisenpaarung: Austern, Krebstiere, Seeigel, Jakobsmuscheln, Delikatessen

Augen: Goldgelb mit einem schönen Glanz

Nase: Blumig, Zitrusfrüchte, frisches Obst

Gaumen: Anhaltender und erfrischender zitroniger Abgang

Serviertemperatur: 8 °C

Region: Cormoyeux, Romery, Vallée de la Marne

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

ALAIN GUILLAUME

Topaze Brut Nature 1er Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 0 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: 1er Cru

Rebsorten: 80 % Chardonnay, 20 % Pinot noir

Reifezeit: 6 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Krebstiere, weisser Fisch

Augen: Hellgoldgelb, sehr klar

Nase: Warm, herbstlich, kräftige Aromen von Brioche

Gaumen: Mineralisch, kristalline Reinheit, ein reiner und klarer Wein

Serviertemperatur: 8-10 °C

Region: Trépail, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

DELAUVENNE

Brut Nature Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 0 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: 1er Cru

Rebsorten: 60 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Reifezeit: 4 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Meeresfrüchteplatten, Austern, vegetarische oder vegane Küche

Augen: Hell, goldgelb

Nase: Blümige Noten, weisser Pfeffer, Zitrusfrüchte

Gaumen: Spannung und Reinheit, Finesse, blümige Noten

Serviertemperatur: 8-10 °C

Region: Bouzy, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12.5 %