

Coffret Fleischliebhaber

MONDET

Brut Tradition



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 9 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: AOC

Rebsorten: 80 % Pinot Noir, 20 % Chardonnay

Reifezeit: 4 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Geflügel, Kalbfleisch, Filet Mignon

Augen: Goldgelbe Robe mit perfektem Glanz

Nase: Fruchtig, Pflaume, getrocknete Blumen, Orangenschalen

Gaumen: Runder Gaumen mit einer schönen Erinnerung an frisches Obst

Serviertemperatur: 8 °C

Region: Cormoyeux, Romery, Vallée de la Marne

Gärung: Alkoholisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

ALAIN COLLAUME

Blandice Brut Millésimé 1er Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 6-8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: 1er Cru

Rebsorten: 100 % Pinot Noir Millésime

Reifezeit: 4-5 Jahre im Keller

Jahrgang: 2015

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit

Speisenpaarung: Rotes Fleisch, Ziegenfrischkäse, rote Früchte

Augen: Leichtes rosa

Nase: Kraftvoll und elegant, rassiger Wein, Aromamischung

Gaumen: Tonisch, frisch. Fruchtroma, Lebendigkeit und Kraft

Serviertemperatur: 8-10 °C

Region: Trépail, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %

THIERRY HOURY

Blanc de Noirs Grand Cru



0.75 l

Beschreibung

Dosierung: 8 g/l

Champagner-Typ: Cuvée

Klassifizierung: Grand Cru

Rebsorten: 100 % Pinot Noir

Reifezeit: 2,5 Jahre im Keller

Jahrgang: -

Passt zu: Aperitif, Mahlzeit, Dessert

Speisenpaarung: Trockenfleisch, italienischer Schinken, Gänseleber, rotes Fleisch

Augen: Vergoldetes Gold

Nase: Brioche, Haselnuss, Trockenfrüchte

Gaumen: Beeren, kandierte Zitrone, Vanille

Serviertemperatur: 6-8 °C

Region: Ambonnay, Montagne de Reims

Gärung: Alkoholisch und malolaktisch in Edelstahltanks

Alkohol: 12 %