





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


 **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