



## Fleury Champagne, Blanc de Noir Brut

### Champagne

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

**Artikelnummer** 6718.23

**Weingut** Fleury Pères & Fils Jean-Pierre, Fleury

**Region** Champagne

#### **Degustationsnotiz**

Hell leuchtendes Lachsrosa; 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 2026  
lagerfähig



#### **Genusstipp**

Optimaler Genuss bei  
6-8 °C



#### **Verschluss**

Naturkork



#### **Analysedaten**

Alkohol	12.5%
Freie SO2	8 mg/l
Gesamte SO2	62 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	6.5 g/l
pH-Wert	3.08
Restzucker	4.5 g/l
Analysedatum	26.05.2023

#### **Gesetzliche Angaben**

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

#### **Weitere Informationen**

[www.delinat.com/6718.23](http://www.delinat.com/6718.23)