

74114

Champagne Collet brut 0,375 l

Champagne Collet

Kurze Geschmacksbeschreibung

feine Perle, klassischer Duft, angenehm weicher, harmonischer Champagner mit leicht nussiger Note und elegantem Abgang

Kategorie	Champagner
Rebsorten	Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Trinkreife	jetzt bis 2020
Trinkempfehlung	Feiern Sie den Augenblick!
Probieren Sie auch	Champagne Bruno Paillard 1 ^{re} Cuvée Brut

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Champagne Collet ist die älteste Winzergenossenschaft in der Champagne, die Keller liegen im Ort Ay.

Die Cuvée Collet brut besteht zum überwiegenden Teil aus Pinot noir (neben Chardonnay und Pinot meunier), daher der besonders weiche und nussige Charakter. Bei diesem Champagner aus eigenem Import ist das Preis-Genuss-Verhältnis besonders überzeugend.



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,38 l

Ursprungsland
Frankreich

Gebiet / Region
Champagne

Weingut / Hersteller
Champagne Collet

Kartoninhalt
12er Karton

Allergiehinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12,50%