




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