



★★★★☆ (240)

## Colligny Brut Champagne AOC

Frankreich, Champagne

Glänzendes Goldgelb. Duftet nach frischem Hefegebäck, roten Beeren und Ananas. Im Gaumen wirkt er kräftig und voll, mit feiner Perlage.



Expovina: **Golddiplom**  
James Suckling: **89 Punkte**  
Falstaff: **87 Punkte**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 Jahre ab Kauf

## Passende Gerichte

Antipasti, Apérohäppchen, Geflügel, helles Fleisch, Meeresfrüchte, Sushi, thailändische Speisen

## Weinprofil

Säure



Süsse



Intensität



Ausbau



Tannine




## Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden

Grösse: A7 - 74 × 105mm




### Colligny Brut Champagne

AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 Jahre ab Kauf

#### Passende Gerichte

Antipasti,  
Apérohäppchen,  
Geflügel, helles Fleisch,  
Meeresfrüchte, Sushi,  
thailändische Speisen