



★★★★★ (3)

Colligny brut Champagne AOC

Frankreich, Champagne

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



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6–8°C



1 Jahr ab Kauf

Passende Gerichte

Apérohäppchen, Meeresfrüchte, Salzwasserfisch, 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 Jahr ab Kauf

Passende Gerichte

Apérohäppchen,
Meeresfrüchte,
Salzwasserfisch, Sushi,
thailändische Speisen