



Albert Lebrun Grand Cru Brut Champagne AOC

Frankreich, Champagne

Blassgelbe Farbe. Elegantes und delikates Bouquet mit Noten von weissen Früchten wie Pfirsich, Ananas und Zitrusfrüchten sowie etwas Brioche. Am Gaumen lebendig und frisch, mit einer Kombination aus Säure und Mineralität und lang anhaltendem Abgang.



Wine Enthusiast: **92 Punkte**
Decanter: **91 Punkte**
Vinalies Internationales: **Gold**
Drinks Business: **Gold**



Chardonnay



8-12 °C

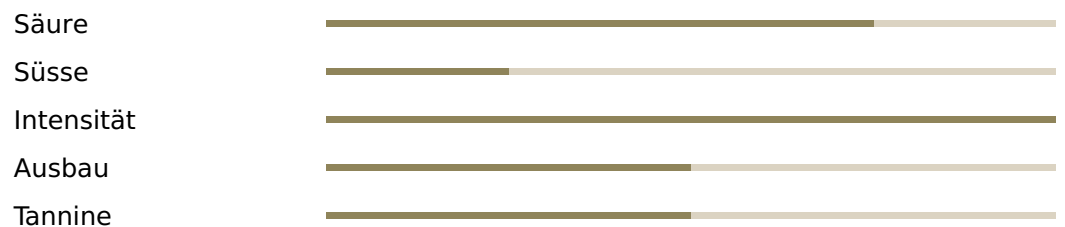


1-2 Jahre ab Kauf

Passende Gerichte

Apérohäppchen, Gemüse, Meeresfrüchte, roher Fisch, Salzwasserfisch, Sushi, Süßwasserfisch

Weinprofil




Praktische Einsteckkarte für Weinregalclips zum Ausschneiden


Grösse: A7 - 74 × 105mm



Albert Lebrun Grand Cru Brut Champagne AOC

 Chardonnay

°C 8-12 °C

 1-2 Jahre ab Kauf

Passende Gerichte

Apérohäppchen,
Gemüse,
Meeresfrüchte, roher
Fisch, Salzwasserfisch,
Sushi, Süsswasserfisch