



## Champagner Moutard Grande Cuvée Brut



**29,90 € \***

\* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Marke: Champagne Moutard  
Bestell-Nr.: W0009

Seine leichte Fruchtigkeit besticht, sein feines Aroma verführt! Stilvolle Champagner Komposition aus fruchtigem Pinot Meunier und elegantem Chardonnay.

### Artikeleigenschaften

Besondere Hinweise:	Enthält Sulfite, kann Histamine enthalten, möglichst bei Temperaturen zwischen 5° und max. 18° lagern
Herkunftsland:	Frankreich
Weinart:	Champagner
Anbaugebiet:	Champagne
Erzeugeranschrift:	Champagne Moutard, 6, Rue des Ponts, 10110 Buxeuil
Farbe:	Flachsgelb, strahlend
Duft:	fleurale Noten, gelbfruchtig, Grapefruit, grasig
Geschmack:	Brut
Geschmacksbeschreibung:	feine Perlage, knackig, kompakter Körper , köstlich, präsent
Charakter:	feinste Perlage & voll aromatisch
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Bodenart:	Muschelkalkböden
Vinifizierung:	Mindestens 3 Jahre in den unterirdischen Gewölbekellern
Alkohol:	12.5 % Vol
Restzucker in g:	<1 bis 2
Säure in g/l:	präsent deutlich tragend frisch
Trinkreife:	Jetzt
Trinktemperatur:	8 bis 10
Lagerfähigkeit in Jahren:	2 - 3
Qualitätsstufe:	A.O.C. Appellation d'Origine Contrôlée Champagne
Empfehlung:	Aperitif, Fisch, Fischgerichte, Meeresfrüchte , Party
Auszeichnungen:	Mundus Vini Silber