

Weinexpertise



La Réserve Brut Palmer & Co Champagne

Ausgewogenheit par excellence

Champagne La Réserve Brut Palmer & Co - Reims La Réserve wurde aus einer Auswahl der schönsten Champagne-Regionen erstellt. Die Premiers und Grands Crus des Reimser Hügellands überwiegen und prägen diesen Wein. Die sehr klare Nase enthält eine reichhaltige aromatische Palette, die Zitrusaromen mit Birne und Aprikose verbindet, zusammen mit subtilen Noten von Haselnuss und einem leicht buttrigen Hauch, der an Feingebäck erinnert. **Der volle und üppige Gaumen verführt mit seiner wunderbar feinen Frische: Ausgewogenheit par excellence.**

HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12% Vol.
Restzucker	6,5 g/l
Säure	4,5 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Champagner & Co, 51100 Reims, France
Rebsorte	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Schaumweine
Geschmack	trocken
Land	Frankreich
Region	Champagne