

Weinexpertise



Blanc de Blancs 2018 Brut Palmer & Co Champagne

unvergleichbare Reinheit

Champagne Blanc de Blancs Brut Palmer & Co - Reims

Dieser BLANC DE BLANCS von unvergleichlicher Reinheit entsteht aus Chardonnays, die vor allem aus den traumhaften Gebieten von Villers-Marmery und Trépail kommen. Diese Premiers Crus des Reimser Hügellands, die für ihre Eleganz und Frische bekannt sind, verbinden sich in einem perfekten Gleichgewicht mit den zart fruchtigen Chardonnays von der Côte de Sézanne. **Dieser kristalline Champagner verführt mit subtilen Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandel. Er ist frisch und seidig am Gaumen, im Abgang feine mineralische Noten, die ihm unsere Kreideböden verleihen.**

WEINHILDEBRANDT
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
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Schaumweine
Geschmack	trocken
Land	Frankreich
Region	Champagne