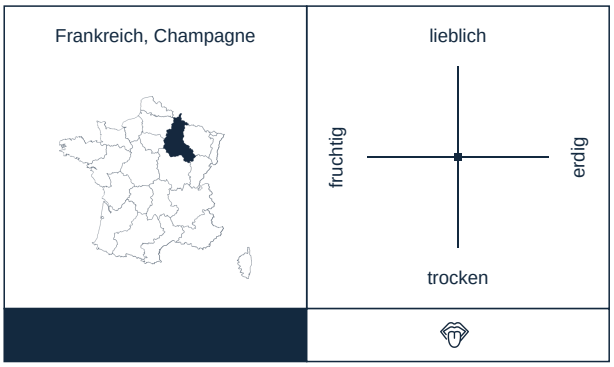
BRUT TRADITION AC
BRUT TRADITION AC

CHAMPAGNE L'HOSTE



Das Bouquet offenbart eine frisch-fruchtige, reintönige Aromatik mit gereiften Fruchtnoten, die auch an Fruchtlikör denken lassen, sowie dezenten Noten von Brioche. Die Perlage ist fein, der Auftritt im Gaumen ist von Frucht geprägt, während das Finale recht lange anhält und auf der fruchtigen Seite ist. Und dazu ist dieser echte Champagner eine preiswerte Variante zu den überall angebotenen Marken.



Chardonnay, Pinot Noir

Genussreife: 1 - 3 Jahre

Die zweite Gärung in der Flasche findet während 24 - 36 Monaten auf der Hefe statt

gekochte Frucht, Brioche

Apéro/Aperitif, Pasteten/Terrinen, Canapé, Salzgebäck

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht				**schwer**
mild				**säurehaltig**