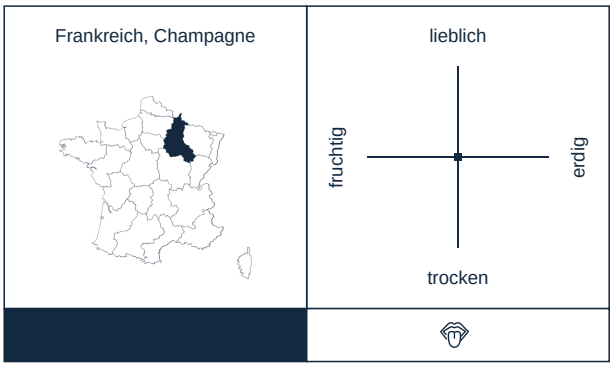
CUVÉE ORIGINE OHNE ETUI
AC CUVÉE ORIGINE AC
CHAMPAGNE BAUCHET



Das Cuvée Origine von Champagne Bauchet zeichnet sich sowohl in der Nase, als auch im Gaumen durch vielschichtige, florale Noten sowie Aromen von Birne und rotem Apfel aus. Butter, Mandel und Briocharomen verleihen zusätzliche Komplexität und Eleganz und tragen zu einem leichten, ausgewogenen Gesamteindruck bei. Die prickelnde Perlage ist fein und hält sich bis ins langanhaltende Finale, das Lust auf mehr macht.



Pinot Noir, Chardonnay

Genussreife: 1 - 4 Jahre

Die Basisweine werden im Edelstahltank gekeltert

Blumig, Birne, reifer Apfel (Cox Orange), Mandel, Brotrinde

Apéro/Aperitif, Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Käse, Krustentiere

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

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

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873