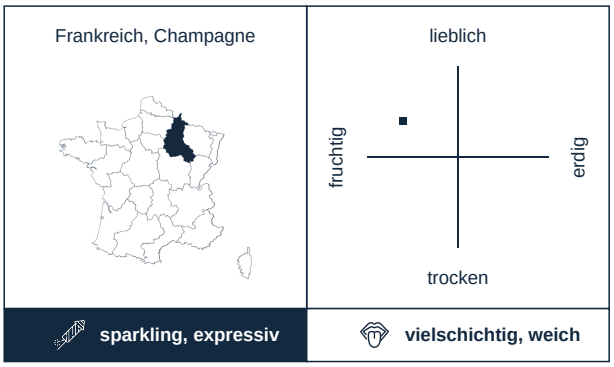
CUVÉE ORIGINE MIT ETUI AC
CUVÉE ORIGINE AC
CHAMPAGNE BAUCHET



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 Briochearomen 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, Mandel, Brioche, Butter

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

Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

12.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	**schwer**
samtig	**kräftig**
mild	**säurehaltig**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873