



Champagne E. Oudart Blanc de Noirs Brut AOC 75 cl













75 cl

 FR - Champagne

 Champagne Etienne Oudart

Hellgoldenes Kleid. Nase mit fruchtigen Akzenten. Im Auftakt eine angenehme Fruchtigkeit, dann geradlinig und straff mit einem anhaltenden Finale.

	Traubensorte	Pinot Noir/Pinot Meunier
	Herkunft	Champagne
	Produzent	Champagne Etienne Oudart
	Vinifikation	
	Charakter	Hellgoldenes Kleid. Nase mit fruchtigen Akzenten. Im Auftakt eine angenehme Fruchtigkeit, dann geradlinig und straff mit einem anhaltenden Finale.
	Passt zu	..vom Apéritif bis zum Hauptgang ein Gedicht; auch zu Lammfilet mit Bärlauch fantastisch
	Trinkempfehlung	1 - 4 Jahre / 8-10°C
	Artikel Nr.	50790
	Inhalt	75 cl
	Weintyp	Schaumweine