



CHAMPAGNE
BEURTON
& FILS

SCANNEN SIE DIESEN QR-CODE
UND FINDEN SIE UNSEREN GESCHMACK
FÜR LEISTUNG HERAUS.



5 RUE DU SORBIER - 51480 CUCHERY - FRANCE

(+33) 03 26 58 11 75
CONTACT@CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM

WWW.CHAMPAGNEBEURTONETFILS.COM



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL GEFÄHRDET IHRE
GESUNDHEIT, GENIEßEN SIE IN MÄßEN.

EIN VOLLMUNDIGER, GROSSZÜGIGER CHAMPAGNER FÜR JEDE GELEGENHEIT UND EINE
KOMPOSITION AUS DREI VERSCHIEDENEN REBSORTEN UND RESERVEWEINEN.

RÉSERVE 424 BRUT

(ERHÄLTICH IN HALBTROCKENEN VERSION)

MEUNIER 40 % - CHARDONNAY 20 % - PINOT NOIR 40 %
30 % RESERVEWEIN - WEINBEREITUNG IN EDELSTAHLTANKS
MALOLAKTISCHE GÄRUNG - DOSAGE : 9 G/L

Erhältlich Flasche (75 cL), Halbe Flasche (37,5 cL), Magnum (150 cL),
Jéroboam (3 L) und Mathusalem (6 L)

ROBE

Gelb glänzende Robe mit goldgrünen Reflexen.

BUKETT

Großzügiges, reich strukturiertes Bukett, zugleich kräftig und frisch.
Blumiger Charakter mit Noten von reifem Getreide und Raps sowie Aromen
von frischen Baiserhäubchen und Krokant. Ein ausdrucksstarker, sehr
frischer, üppig duftender, fruchtiger Wein. Während sich der Wein
öffnet, kommt es hier und da zu Noten von Haselnüssen, Mandeln
und Röstaromen.

GAUMEN

Der Auftakt am Gaumen ist strukturiert, offen und großzügig
und gibt Aromen von Trockenobst frei. Später dominieren
Noten von Gerstenzucker, -sirup und frischem Honig. Eine
leichte bittere Note verhilft dem Ganzen zu einem pikanten
Hauch. Eine große aromatische Kraft, die für einen langen
Nachhall sorgt.

SERVIEREMPFEHLUNG

- Omelett mit Pilzen und Schnittlauch
- Gegrilltes Geflügel
- Käsesoufflé
- Gougères
- Lamm-Tajine

