

## Weiss zum Erlenbach AG

## **Champagne Legras & Haas Brut Intuition**

Wein Champagne Legras & Haas Brut

Intuition

**Produzent** Legras & Haas

Land Frankreich

Klassifikation AC

Inhalt 75 cl

Volumenprozent 12.0 Vol.%

**Traubensorte(n)** 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir,

25% Pinot Meunier

Weintyp mittelschwerer Schaumwein

Lagerfähigkeit trinkreifer Wein

**Genussreife** bereits jetzt ein grosses Vergnügen

**Charakter** Glänzend, leuchtende Farbe, feinste

Perlage auf den Lippen, seidige Textur mit einm Bouquet von Blüten, Mandeln und feinster Hefenoten sind eine Einladung zur Entdeckung des Maison Legras & Haas Textur und das Parfum von Lindenblüten und frischen Mandeln sind eine Einladung zur Entdeckung der

Champagner des Hauses.

**Empfehlung** Fein zum Aperitif!

**Serviertemperatur** optimal bei 8-10°C servieren

**Bewertung** Wine Spectator 91/100 Pt.



想

CHAMPAGNE

egras & Haas