

seit 1880



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 einem Bouquet von Blüten, Mandeln und feinsten 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.

WEISS ZUM ERLNBACH AG, Riedstrasse 10, 6330 Cham

Tel. 041 741 88 88, Fax 041 741 65 41

www.weiss-getraenke.ch, info@weiss-getraenke.ch

weiss