

Champagne

Champagne AOP Grande Réserve Brut _ 92,00 €
80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Empf zu: Apéritif, Feinem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel; elegant, vollmundig, feine Perlung.

Champagne AOP Blanc de Chardonnay Brut 95,00 €

(100% Chardonnay) Champagne blanc de blancs
Empf zu: Apéritif, Petits Fours, Meeresfrüchten, Languste sowie Hummer, oder als Begleiter eines ganzen Menus mit raffinierten, feinen Gerichten.
Sehr feine Perlung

Bourgogne Crémant

Blanc

Crémant de Bourgogne AOP

(Chardonnay, Pinot noir.)

Empf. zu: Apéritif, Petits Fours, Garnelen,

0,10l 0,75l

Jakobsmuscheln. Seine lebhaft frische wird allgemein

8,50 € 49,50 €

geschätzt. Er vereint feines Aroma und große Eleganz., fruchtige Aromen dominieren neben floralen Noten.

Feine Perlung

ROSÉ

Crémant de Bourgogne AOP Brut

0,10l 0,75l

(Pinot Noir, Gamay, Chardonnay)

8,90 € 52,50 €

Empf. zu: Apéritif, Petits Fours süß oder salzig, crème au chocolat, Dessert, Obsttörtchen

Die blassrosa Farbe wird von roten Früchten bestimmt (Himbeere, Johannisbeere)

Feine Perlung