



## Sabine Godme

**Extra Brut**

**Blanc de Blancs**

### **REBSORTE:**

100% Chardonnay, 50% Reservewein, 3 Jahre alt

### **LAGE:**

Villers Marmery (das einzige Dorf des Berges von Reims bietet diese Rebsorte)

### **ERSCHEINUNGSBILD:**

Hellgold

### **MUND:**

Leicht, blühend und lang. Das Finale ist Mineralisch, rein und seidig.

### **NASE:**

Sehr frisch mit großer Feinheit. Eine zarte, aber genaue Mineralität.

### **SPEISEN:**

Ein Muss zum Aperitif.

Ein Champagner, der sich dem Meer zuwendet: servieren Sie ihn als frischen Begleiter zu gegrillten Fischen!!

Zarte Fleischgerichte vom Grill wird er wunderbar ergänzen!

Wählen Sie für diesen Blanc de Blancs eine Flöte!