



Sabine Godme

Brut

Blanc de Noir

REBSORTE:

100% Pinot Noir (30% Reservewein, 7g/l Dosage), 4 Jahre gelagert

LAGE:

Verzenay, Verzy, Grand Cru

ERSCHEINUNGSBILD:

Hell schimmerndes Himbeerrosé

MUND:

Eine Explosion im Mund, sehr dynamisch erreicht dieser Champagner ein langes und sauberes Finale, das an den kreidehaltigen Boden erinnert und sich wahr und rein anfühlt.

NASE:

Ausdruckstarker Duft, kräftig und leicht würzig mit Noten von Keksen und roten Früchten.

SPEISEN:

Servieren Sie diesen wunderbaren Champagner zur Vorspeise, Fischgerichten mit säuerlichen Noten oder weißem Fleisch in Sahnesauce!
Sie werden begeistert sein!