



CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU BLANC DE PINOT NOIR

0,75 l
CHARAKTER

Seit über 30 Jahren die ultimative Terroir-Expression aus 100 Prozent Pinot Noir-Trauben. Der ultimative Balanceakt aus Kontrast und Weichzeichnung, untermalt von Zitrusnoten und einer vornehmen Südfrüchte-Aromatik. Sehr präzise Säurestruktur und ein langanhaltendes, von Salinität geprägtes Finale.

FARBNUANCE
kräftiger Goldton

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**
Frankreich, Champagne

GESCHMACK
Herb

REBSORTE(N)
Pinot Noir

SERVIERVORSCHLAG
Aperitif, Hummer,
Geflügel, Indische Küche,
Käse und Früchte

**ALKOHOL |
RESTZUCKER | SÄURE ***
12 %

MARKE | PRODUZENT
Champagne Mailly

TRINKTEMPERATUR
8 °C

AUSZEICHNUNGEN
James Suckling 2023, 94
Punkte Wine Enthusiast
2023, 91 Punkte

Champagne Mailly 28 rue de la
Libération 51500 Mailly Champagne
France

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 40162

Artikelnummer 40162
Inhalt VKE 0,75 l
VKE Maße 8,8 x 8,8 x 31,8
VKE Gewicht brutto 1,584
GTIN/EAN VKE 3384901050010
GTIN/EAN VPE 3384901150086

Zollpos. 22041011
Inhalt VPE 6
VPE Maße 32,5 x 26 x 19,5
VPE Gewicht brutto 10
VPE/Lage 10
VPE/Pal. 80