

Champagne Candide Blanc de Blancs Brut Nature

Champagne Durdon Bouval · Frankreich



Ein Champagner voller Frische und Balance: Der Candide Blanc de Blancs wird aus 100 % Chardonnay aus biologischem Anbau vinifiziert. Drei Jahre auf der Hefe gereift und ohne Dosage (0 g/l) degorgiert, zeigt er sich in strahlendem Goldgelb mit feiner, lebhafter Perlage. In der Nase betören florale Aromen, begleitet von Limette und Akazienhonig. Am Gaumen überzeugt er mit klarer Mineralität, feiner Cremigkeit und subtilen Holznoten aus der 12-monatigen Fassreifung. Die elegante Frische und die Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Kompottfrüchten sorgen für einen langen, harmonischen Abgang.

Weineigenschaften

frisch, lang, mineralisch, spritzig, trinkfreudig, würzig, Geschenk, Privat, Ihn, Sie, Divers, Für mich, Everybodys darling, konservativ & klassisch, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Chardonnay
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Zertifikat	FR BIO 10
Erzeuger	Champagne Durdon Bouval
Region	Champagne

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29 Ost Shed 14
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301