



Champagne Fleur de l'Europe Brut nature

Champagne Fleury · Frankreich

Der Fleur de l'Europe Brut Nature von Champagne Fleury ist ein herausragender biodynamischer Champagner, der die Essenz der Côte des Bar im Süden der Champagne einfängt. Diese Cuvée besteht zu 85 % aus Pinot Noir und zu 15 % aus Chardonnay und reift mindestens drei Jahre auf der Hefe, was zu einer bemerkenswerten Tiefe und Komplexität führt. Im Glas präsentiert er sich mit einer leuchtend goldenen Farbe und feinen, anhaltenden Perlen. Das Bouquet verführt mit Aromen von Honig, Akazienblüten, reifen Äpfeln und Birnen, untermalt von subtilen Vanillenoten. Am Gaumen zeigt er sich kraftvoll und zugleich elegant, mit einer lebendigen Frische und einer ausgeprägten Mineralität, die in einem langen, harmonischen Abgang mündet. Als Brut Nature ohne Dosage spiegelt er authentisch das Terroir wider und bietet puren Genuss.

Weineigenschaften

Bio, Flaschengärung Bio,

Weindaten

Zertifikat	FR BIO 01
Alkoholgehalt	12 % vol
Trauben	Chardonnay, Pinot Noire
Trinktemperatur	10-12 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Champagne Fleury
Region	Champagne, Côte des Bar

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
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