

André Borodine Champagner Demi Sec, Cuvée, demi-sec.

Frankreich | Champagne

Beschreibung

"Liqueur d'expédition" nennt man die Dosage, die man einem Champagner nach Abschluss der zweiten Gärung auf der Flasche hinzugibt. Der André Borodine Demi Sec erhält durch eine großzügige Dosage einen angenehm lieblichen und eigenständigen Charakter. Wie der Brut besteht die Demi-Sec Cuvée aus 60% Pinot Noir, 35% Chardonnay und 5% Pinot Meunier. Im Glas sehr fein moussierend, mit einem Duft von frischen Zitrusfrüchten. Dank der feinen Süße ist er am Gaumen harmonisch und fantastisch ausbalanciert.

Wussten Sie schon?

Schon seit Jahrhunderten stehen die Weine der Champagne für einen außergewöhnlichen Geschmack, schon allein wegen des berühmten Kreidebodens, auf dem die Reben wachsen. Einzigartiges Klima, eine ausgewählte Anzahl an Rebsorten und jahrhundertealtes Fachwissen, zu dem auch die Méthode champenoise (traditionelle Flaschengärung) gehört, liefern beste Voraussetzungen.

Passt zu:

Die Winzer:innen der Champagne haben für den Genuss ihres perlenden Getränks eine einfache Empfehlung: Vor dem Essen, nach dem Essen, zum Essen. In heiteren und in traurigen Momenten. Oder immer dann, wenn Sie Lust dazuhaben!



TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	REBSORTE:	Cuvée
ANBAUGEBIET:	Champagne	KATEGORIE:	Champagner
GESCHMACK:	demi-sec	TRINKREIFE:	bis 2025
ALLERGENE:	enthält Sulfite	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	38,8 g/l	SÄURE:	6,1 g/l
ALKOHOL:	12 vol. %	TRINKTEMPERATUR:	gekühlt

