

Champagner

Champagne René Jolly



Cuvée Spéciale, 46% Pinot Noir, 54% Chardonnay 0,75l 39,-€
[seidiges Bouquet mit Aromen aus reifen Früchten und Brioche, geeignet als Aperitif]
Limitierte Auflage, numerierte Flaschen



Blanc de Noirs, 100% Pinot Noir 0,75l 25,-€
[Fruchtige, körperreiche Cuvée, geeignet als Aperitif oder zum Essen]

Blanc de Blancs, 100% Chardonnay 0,75l 27,-€
[eleganter Champagner mit Aromen aus weißen Blüten und geröstetem Brot, geeignet als Aperitif]

Rosé, 12% Pinot Noir, 88% Chardonnay 0,75l 29,-€
[frische, fruchtige Cuvée, geeignet zu leichten Fleischgerichten oder Desserts aus roten Früchten]

Champagne Juillet-Lallement



Brut Grand Cru, 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay 0,75l 22,-€
[körperreiche Cuvée, zum Aperitif oder zu Fleischgerichten geeignet]

Rosé Grand Cru, 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay 0,75l 25,-€
[Aromen von roten Früchten und Vanille. Zum Aperitif oder Dessert geeignet.]

Blanc de Blancs Grand Cru, 100% Chardonnay 0,75l 24,-€
[leichter und feiner Champagner, zu Fischgerichten geeignet]



Champagne Michel Turgé

Neu

Brut Blanc de Blancs Grand Cru, 100% Chardonnay 0,75l 27,-€
[Feiner Champagner, blumiges Bouquet mit Aromen von Apfel und Honig; zu Fischgerichten oder als Aperitif geeignet]

Champagne de Telmont



Cuvée O.R. 1735 0,75l 89,-€
Brut Grand Cru, Jahrgang 1999, 100% Chardonnay
[eleganter, frischer Champagner, facettenreiche Aromen mit ausgeprägter Vanille-Note, geeignet als Aperitif zu besonderen Anlässen]

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.
Versandkosten innerhalb Deutschlands: 6,-€ pro Bestellung. Ab einer Bestellmenge von 6 Flaschen liefern wir frei Haus.