



**SCHENK**

WEINEXPERTISE

## *Duval-Leroy Champagne Brut Réserve*

WEINKATEGORIE	Champagne
LAND/ANBAUGEBIET	Frankreich / Champagne
UNTERGEBIET	ohne Untergebiet
REBSORTE	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
FARBE	Weiß
INHALT	9 l
KURZBESCHREIBUNG	brut, feinperlig, verspielt, finessenreich, anhaltend

### AUSLOBUNG

Das Haus Duval-Leroy, ein Familienunternehmen und eine französische Institution, hat sich seit 1859 der Erzeugung von hochwertigstem Champagner verschrieben. Die Gründung geht auf die Verbindung zweier Familien zurück, Duval und Leroy. Heute, in der 6. Generation, stehen die "Femme de Champagne" Mme Duval-Leroy und ihre drei Söhne Julien, Charles und Louis an der Spitze des Unternehmens. Sie erzeugen Champagner der Extraklasse von außergewöhnlicher Finesse und Eleganz und bleiben so dem Stil des Hauses treu. Champagne Brut Réserve ist eine Assemblage aus Pinot- und Chardonnay-Trauben aus 15 verschiedenen Cru-Lagen sowie Réserve-Weinen. Dieser Brut Réserve glänzt durch Komplexität und Feinheit.

EMPFEHLUNG	Als Apéritif, zu hellem Fleisch oder sonstigen leichten Speisen.
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C
ALKOHOL	12 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 4,4 g/l
RESTZUCKER	ca. 7,9 g/l
GESCHMACK	Brut
ARTIKELNUMMER	40015





**SCHENK**

**WEINEXPERTISE**

## *Duval-Leroy Champagne Brut Réserve*

EAN	3259456002329	
EAN KARTON	3259456002329	
MENGENEINHEIT	HK	
MENGE JE VPE	1	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 74,8, H: 27, B: 26,3 cm / 17,2 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	24	12
LAGEN JE PALETTE	6	3
VPE JE LAGE	4	4

