

Champagne Hubert de Gertale Brut AOC

Ein eleganter Champagner, der durch seine Tiefe und Komplexität besticht.

Vinifikation

Dieser Champagner wird aus den traditionellen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier hergestellt. Die Trauben werden per Hand gelesen, sorgfältig selektiert und schonend gepresst. Nach der traditionellen Vinifikation, erfolgt die ausgedehnten Reifung auf der Hefe.

Verkostungsnotizen

Der Hubert de Gertale Brut besticht durch frische Apfelaromen und einen Hauch von exotischen Früchten und Brioche. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, mit einer feinen Perlage und einem langen, eleganten Abgang.

Speisenbegleitung

Ideal zu feinen Vorspeisen, Sushi oder als erfrischender Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Apéritif
Verschlusstyp	Korken
Region	Champagne
Geschmack	brut
Rebsorte	Cuvée
Alkoholgehalt	12.10% % Vol.
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Champagne Boizel S.A.
Avenue de Champagne 46 51200 Epernay Frankreich