



Degustationspaket "Menu classique"

Land	Frankreich
Flaschengrösse	75cl
Artikelnummer	999919

Weinbeschreibung

Die Zubereitung eines Mehrgängers kann schon herausfordernd sein, deshalb soll die Getränkeauswahl nicht auch noch dazu beitragen! Wir haben für Sie ein Weinpaket zusammengestellt, das Ihr Menü perfekt begleitet.

Beginnen Sie ihr Menü mit feinen Blinis mit Lachs oder Kaviar, ein wenig Sauerrahm und einem herrlich prickelnden Glas Champagner von Samuel Paveau.

Zu Muscheln oder anderen Meeresfrüchten geniessen Sie den Sauvignon Blanc "Pouilly - Fumé" mit feinen mineralischen Noten und intensiven Fruchtaromen.

Zu einem edlen Stück Fleisch, gehört ein edler Wein! Den durch Eleganz und Finesse bestechenden Châteauneuf-du-Pape "Pignan" geniessen Sie am besten mit einem Filet, Nierstück oder Fleisch in ähnlicher Qualität.

Zum Dessert haben Sie mit dem Ballet d'Octobre einen idealen Begleiter zu verschiedenen Süssspeisen: Vom simplen Fruchtsalat bis hin zu aufwendigen Kreationen aus dunkler Schokolade oder einer feinen Käseplatte, ergänzt er viele Nachspeisen ideal.

Das Festtags - Paket Nr. 4 enthält:

1 x CHAMPAGNE SAMUEL PAVEAU BRUT AC 75 cl

Komplexer, schmeichelnder Champagner mit hohem Pinot Noir Anteil.

2 x POUILLY-FUMÉ "TRADITION" AC

Wunderbarer Sauvignon Blanc mit intensiven Fruchtaromen und mineralischen Terroirnoten.

2 x CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "PIGNAN" AC

Der Châteauneuf-du-Pape der Domaine Pignan ist ein edler Wein der durch seine Eleganz und Finesse besticht. Im Geschmack zeigt sich er kräftig, rund und weich, mit feinen Fruchtaromen und weichen Tanninen.

1 x JURANÇON MOELLEUX "BALLET D'OCTOBRE" AC

Super ausbalancierter Süsswein mit grossem Trinkvergnügen.