



CHAMPAGNE LARGILLIER BLANC DE NOIR 2017 | Coessens Frankreich | Champagne

12% | 75 cl

WARUM ER: Ein weicher, fruchtiger Champagner von Coessens, der in der Côte de Bar zu Hause ist. Dieser Schäumler wird Ihren Gaumen umschmeicheln. Die rote Pinot Noir-Traube, die hier zu einem weissen Grundwein verarbeitet wurde, trägt dazu bei.

PASST ZU: Apero, Pasta mit Tomatensauce.

WISSEN: Kennen Sie den Unterschied zwischen Franciacorta, Champagner und Prosecco? Hier [Lesen](#).



*Preis

CHF 57.00