selection | schwander

# Champagne Dom Basle (Schaumwein)




## Degustationsnotiz

Der Dom Basle – benannt nach dem heiligen Basolus, der im 6. Jahrhundert in Verzy, unweit von Bouzy, lebte – vereint die reife Art des Pinot Noir mit der Raffinesse des Chardonnay. Er begeistert mit seiner attraktiven Fruchtigkeit und einem bemerkenswert feinen, nuancierten, angenehm trockenen Geschmack. Ein charaktervoller Spitzenchampagner, der uns auf Anhieb überzeugt hat!

| | |
|---|---|
| Traubensorte | Chardonnay, Pinot Noir |
| Traubenanteil | 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir |
| Sortiment | Schaumwein |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Region | Champagne |
| Land | Frankreich |
| Spezialfüllung | Ja |
| Zertifizierung | Konventionell |
| Haltbarkeit | Ende 2029 |
| Trinkreif ab | sofort |
| Eigenschaft | Grand Cru |
| Weingut | Domaine Delavenne |

## Dieser Wein passt zu

Apéro, Meeresfrüchte, Fisch

Steckbrief: Stand 19.11.2026