



**Angebotspreis bei Abnahme
ab 12 Flaschen je Sorte**
mehr dazu bei Ihrem persönlichen Fachberater
oder unter 07223/9862-0

23032 6/0,75 | **Maurice Vesselle Extra Brut Cuvée Reservée Grand Cru**
Frankreich Campagne Maurice Vesselle, Bouzy

Diese Cuvée besticht durch einen vollmundigen Körper und belebt den Gaumen mit elegantem Säurespiel. In der Nase verführt er mit dem Duft von Brioche, reifem Steinobst und Rosinen - eine komplexe Aromenvielfalt die sich auch am Gaumen widerspiegelt. Ein sehr aromatischer, fruchtiger und nachhaltiger Champagner, der von der Pinot Noir-Traube dominiert wird.
Auszeichnung: Gault & Millau 93 Punkte

23002 6/0,75 | **Pol Roger Brut Reserve**
Frankreich Pol Roger, Epernay

Der Champagner leuchtet strohgelb im Glas. Die feine Perlage wirkt wunderbar animierend. Ein lebendiges Bouquet mit einladendem Duft nach Birne, Quitte und gelben Pflaumen kombiniert, mit Anklängen von weißem Jasmin und Geisblatt umspielen die Nase. Schön auch die leichten Töne von Brioche und Vanille. Nach einem ersten Auftakt entwickelt sich der Gaumen wunderbar harmonisch mit eleganter Frische und Struktur. Im Geschmack treten Aromen in den Vordergrund, die an Feigen, kandierte Früchte, Lindenblütenhonig und Zwieback erinnern. Ein köstlicher, perfekt ausgewogener Champagner - ideal als Aperitif oder zu einem festlichen Essen. Er wurde zur Hochzeit von William und Kate in England geschenkt.

23203 6/0,75 | **La Petite Reine – prickelnder Apfelsecco – alkoholfrei**
Frankreich Bouvet Ladubay, Saumur

La Petite Reine ist ein einzigartiges, natürliches Produkt, das eine perfekte alkoholfreie Ergänzung zum Schaumwein ist. Es werden dazu ausschließlich 3 Apfelsorten aus dem Calvados-Gebiet in der Normandie verwendet. Das fein schäumende Apfelbouquet verführt mit Aromen von Bratapfel, frischem Boskop, getrockneten Apfelscheiben und zarten Kräuternoten. Am Gaumen verzaubert La Petite Reine mit seiner köstlichen Süsse, der eine schöne, knackige Apfelsäure gegenübersteht.

Die Konditionen gelten bei Abnahme von 12 Flaschen je Sorte - zzgl. Mehrwertsteuer!

Angebot gültig bis 30.11.2024 solange Vorrat - Eine weitere Rabattierung ist ausgeschlossen!

Josef Zink GmbH • Vogesenstr. 2a • 77815 Bühl-Vimbuch • Fon 072 23/98 62-0
Fax 07223/98 62 12 • email: info@feinkost-zink.de • internet: www.feinkost-zink.de