

# ENTWICKLUNG VON AROMEN VON CHAMPAGNER-WEINEN

## MEUNIER

Frucht und Fülle



## PINOT NOIR

Volumen, Struktur



# ENTWICKLUNG VON AROMEN VON CHAMPAGNER-WEINEN

## Jugendliche Frische

2 bis 3 Jahre



## Ausgewogene Reife

3/4 und 6/8 Jahre

