

CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC

MÉTHODE TRADITIONELLE

BESCHREIBUNG

DIESER CRÉMANT BEZIEHT SEINE QUALITÄT UND REIFE AUS SEINEN HERVORRAGENDEN TRAUBEN. SPRITZIGES UND FEINPERLIGES MOUSSEUX. BESITZT SEHR VORNEHME, ELEGANTE AROMEN.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

70% PINOT BLANC, 15% PINOT GRIS, 15% CHARDONNAY

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

SEKT

LAGERFÄHIGKEIT

4 JAHRE

SERVIEREN BEI

6-8°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

SÄUREGEHALT

7.2 G/L ± (0.45)

ARTIKELNUMMER

43000

PRODUZENT

DOMAINE SPECHT

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

REGION

ELSASS

