

# 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 EIWIESS ENTHALTEN.

### HERKUNFT

#### ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

#### REGION

ELSASS

