CRÉMANT D´ALSACE BRUT BLANC-MAGNUM-

MÉTHODE TRADITIONELLE

BESCHREIBUNG

DIESER CRÉMANT BEZIEHT SEINE QUALITÄT UND REIFE AUS DER ERFAHRUNG UND FÜRSORGE DER BRÜDER SPRECHT. ER BESITZT EIN FEINES UND ELEGANTES AROMA. EIN CRÉMANT, WIE MAN IHN IM ELSASS NICHT ALL ZU OFT FINDET.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

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

FLASCHENGRÖSSE

1.5L

KATEGORIE

SEKT

LAGERFÄHIGKEIT

5 JAHRE

SERVIEREN BEI

6-8°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

SÄUREGEHALT

7.7 G/L ± (0.5)

ARTIKELNUMMER

43300

PRODUZENT

DOMAINE SPECHT

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWEISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

REGION

ELSASS