CHAMPAGNER-BRATBIRNE

SCHAUMWEIN

BESCHREIBUNG

FEINER DUFT DER CHAMPAGNERBRATBIRNE, MIT FEINEN DÖRRBIRNENNOTEN. WEISSE BLÜTE, BRIOCHENOTEN GEPRÄGT VOM MEHRJÄHRIGEN HEFELAGER DES SCHAUMWEINS AUF DER CHAMPAGNERFLASCHE. ZURÜCKHALTENDE SÜSSE UND GUT EINGEBUNDENE SÄURE. FEINER GESCHMACK DER CH.-BRATBIRNE MIT DEZENTEN GERBSTOFFNOTEN IM FEINEN NACHHALL.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

100% CHAMPAGNER BRATBIRNE

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

PERLWEIN

LAGERFÄHIGKEIT

2 JAHRE

SERVIEREN BEI

9-11°C

ALKOHOLGEHALT

0.0%

ARTIKELNUMMER

50850

PRODUZENT

MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWEISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

DEUTSCHLAND - BADEN-WÜRTTEMBERG

REGION

BADEN-WÜRTTEMBERG