

CREMANT D'ALSACE BLANC MSTADELMANN

MÉTHODE TRADITIONELLE

NEU IM SORTIMENT

BESCHREIBUNG

SEHR HELLGOLDENE FARBE UND HELLE REFLEXE, DÜNNE SÄULE VON BLÄSCHEN. FEINE UND FRUCHTIGE NASE MIT AUSDRUCKSSTARKEN AROMEN (ZITRONE, GRAPEFRUIT). IM MUND HAT DER WEIN VIEL FRISCHE UND EINE AUSGEWOGENE SÄURE.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

100% PINOT BLANC

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

SEKT

LAGERFÄHIGKEIT

5 JAHRE

SERVIEREN BEI

6-8°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

SÄUREGEHALT

5,85

ARTIKELNUMMER

71000

PRODUZENT

HENRI KIEFFER FILS

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWIEISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

REGION

ELSASS

