

CREMANT D'ALSACE ROSÉ MSTADELMANN

MÉTHODE TRADITIONELLE

NEU IM SORTIMENT

BESCHREIBUNG

HELLROSA FARBE UND HELLE REFLEXE, DÜNNE SÄULE VON BLASEN. FEINE NASE TYPISCH PINOT NOIR MIT AUSDRUCKSSTARKEN AROMEN VON ROTEN FRÜCHTEN. IM MUND IST ER VOLLMUNDIG UND DER SÄUREGEHALT IST FEIN.

INFORMATIONEN

REBSORTEN

100% PINOT NOIR

FLASCHENGRÖSSE

0.75L

KATEGORIE

SEKT

LAGERFÄHIGKEIT

5 JAHRE

SERVIEREN BEI

8-10°C

ALKOHOLGEHALT

12.0%

SÄUREGEHALT

5,31

ARTIKELNUMMER

71100

PRODUZENT

HENRI KIEFFER FILS

ALLERGENHINWEIS

ENTHÄLT SULFITE, KANN SPUREN VON EIWISS ENTHALTEN.

HERKUNFT

ANBAUGEBIET

FRANKREICH - ELSASS

REGION

ELSASS

