

## Crémant de Bourgogne AOP Brut

Frische und Lebendigkeit des Aligoté finessenreich verbunden mit der Frucht des Chardonnay. Weiß vinifizierter Pinot Noir als Dritter im Bunde steuert Eleganz und Cremigkeit bei. Perfekt ausgewogener Crémant aus dem südlichen Burgund.

93/100 Punkte FALSTAFF Crémant Trophy 2025

Erzeuger:	Domaine D'Heilly & Huberdeau
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Passt zu:	Aperitif, festlichen Anlässen
Artikel-Nr.	17230
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biobourgogne
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	4,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	34
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,8
Weinstil	ausgewogen

