

## 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.

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| Erzeuger:    | Domaine D'Heilly & Huberdeau    |
| Anbaugebiet: | Burgund                         |
| Rebsorte:    | Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir |
| Temperatur:  | 8°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   |

