

Crémant de Bourgogne Rosé Brut AOP

Intensiv lachsfarbener Crémant, cremiger Schaum mit frisch-fruchtigen Aromen von Roten Johannisbeeren, Himbeergelee und einem Hauch würziger Tomatenessenz. Am Gaumen mit kräftigem Biss und wohlbalancierter, feiner Säure. Ein unwiderstehlich edler Schaumwein mit genügend Kraft, ideal auch als Speisenbegleiter.

Erzeuger:	Domaine D'Heilly & Huberdeau
Anbaugebiet:	Burgund
Rebsorte:	Pinot Noir
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Passt zu:	Geflügeleintopf oder als Aperitif
Artikel-Nr.	17235
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Biobourgogne
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	7,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	40
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	ausgewogen

