

Crémant d'Alsace Rosé AOP Brut

Mundschmeichelndes Mousseux und einladende rote Beerenaromatik getragen von einer angenehm milden Säure mit ausgewogener Dosage, aus 100 % Pinot-Noir-Trauben.

| | |
|--------------|--------------------------------|
| Erzeuger: | André Stentz |
| Anbaugebiet: | Elsass |
| Rebsorte: | Pinot Noir |
| Jahrgang: | 2022 |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 1-2 Jahre |
| Weinart: | Sekt |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | brut |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | gefüllte Avocado mit Crevetten |
| Artikel-Nr. | 19290 |
| Volumen | 0,75l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Anbauverband | Nature & Progrès |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 11 |
| Gesamtsäure (g/l) | 5,9 |
| Restzucker (g/l) | 2,8 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 27 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,3 |
| Weinstil | ausgewogen |

