

Champagne Brut Réserve Magnum

93/100 Punkte FALSTAFF Sparkling Spezial 2021, 90/100 Punkte Decanter 2020, 16,5/20 Punkte Coup de Coeur La Revue du Vin de France 2019, 16/20 Punkte Bettane+Desseauve 2019

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	feierlichen oder besonderen Anlässen, großen Gesellschaften
Artikel-Nr.	19563.Mag
Volumen	1,5l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	7,1
Restzucker (g/l)	4,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	47
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,8
Weinstil	ausgewogen

