

Champagne Brut Zero Blanc de Meunier

Bei diesem Flaggschiff von Leclerc Briant kommt alles präzise und ohne Schnörkel auf den Punkt: Gefüllt ohne Dosage und reinsortig, nur aus der Traube Pinot Meunier (Schwarzriesling) gekeltert. Unheimlich fein und elegant, eine hauchzarte Perlage gepaart mit schöner Frische und mitreißenden Aromen im Abgang. Etwas für die ganz besonderen Momente im Leben.

Erzeuger:	Champagne Leclerc Briant
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Meunier
Jahrgang:	2016
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Passt zu:	Austern, Jakobsmuscheln
Artikel-Nr.	19569
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	2,2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	20
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,8
Weinstil	ausgewogen

