

## Champagne Brut Zero Blanc de Meunier

Quintessenz bedeutet höchste Vollkommenheit, so könnte man auch dieses Flaggschiff von Leclerc Briant bezeichnen. Hier 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
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

