



2016 Crémant brut

Méthode Traditionelle 0,75 l

Feine Perlage, zarte Nase nach grünen Äpfeln und Birne, leicht hefig, angenehme Fruchtsüße, am Gaumen verspielt und nachhaltig. Chardonnay & Pinot Noir.

Herstellung:

Dieser Sekt wird nach der klassischen Champagnermethode hergestellt.
18 Monate Lagerung auf der Hefe

Alc: 12,5 % vol.
Restsüße: 7,0 g/l
Säure: 6,3 g/l

Enthält Sulfite
Deutscher Sekt