



Crémant 1923



Von strahlendem Goldgelb, im Duft präsentieren sich Aromen einer frisch gebackenen Brioche, die sich auch am Gaumen widerspiegelt, untermalt von einer dezenten Honignote mit Anflügen von Vanille. Der besonders cremige Nachhall wird vom einem sehr feinen und langhaltenden Mousseaux getragen und zeugt von einer langen Reifezeit auf der Feinhefe.

Alkoholgehalt:	13,5 % vol.
Jahrgang:	2018
Flaschengröße:	0,75 l
Säure:	5,1 g/l
Weinart:	Sekt / Secco
Speiseempfehlung:	Aperitif, feierliche Anlässe, Fisch
Restzucker:	3,8 g/l

13,90 € *

* Preise inkl. gesetzlicher MwSt. zzgl. Versandkosten

Bestell-Nr.: 8802925