

## Crémant brut

Im klassischen Flaschengärverfahren hergestellt.

Dieser hochwertige Crémant verführt mit animierender Frucht und zart floraler Würze. Sanft moussierend, feinste Perlage, frisch ausgewogen und rassig mit viel Finesse und einem schönen Körper.

24 Monate Hefelagerung.

|                  |            |
|------------------|------------|
| Trinktemperatur: | 8° bis 10° |
| Flaschengröße:   | 0,75 ltr.  |
| Restsüße:        | 8,0 g/ltr. |
| Säure:           | 4,5 g/ltr. |
| Alkohol:         | 13,0 %vol. |
| Farbe:           | weiss      |

Enthält Sulfite