

KRUG VINTAGE BRUT 2008 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Krug

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

2008

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Mediterrane Küche

Herstellungsprozess

Champagne Vintage brut 2008 von Krug wurde aus 53% Pinot Noir (hauptsächlich aus den Weinbergen aus dem Montagne de Reims Sud, darunter Aÿ, Mareuil, Bouzy und Ambonnay), 25% Pinot Meunier und 22% Chardonnay hergestellt. Der Champagner reifte 12 Jahre lang auf der Hefe.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 669.00

(inkl. MwSt.)