

BESTHEIM ROSÉ BRUT CRÉMANT D'ALSACE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Bestheim

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Elsass

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Eintopf , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess

Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahltanks mit kurzer Mazeration der Trauben. Alkoholische Gärung auf der Flasche nach der traditionellen Methode, gefolgt von einer mindestens einjährigen Reifung auf Hefe, bevor der Crémant in den Handel kommt. Die 8 Gramm Zucker, die beim Degorgieren hinzugefügt werden, sind eine subtile Dosierung, die die Aromen dieses feinen Crémant Rosé hervorhebt.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Aktuell 18.00

(inkl. MwSt.)