

# 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.)