

MOËT & CHANDON ROSÉ GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2015 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Moët & Chandon

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

2015

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Herstellungsprozess

Der Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015 Extra Brut Champagner ist ein Jahrgangs-Rosé Champagner aus dem Jahr 2015. Er besteht aus 35% Chardonnay, 44% Pinot Noir (davon 14% Rotwein) und 21% Pinot Meunier. Die Hefesatzlagerung beträgt sieben Jahre. Nach dem Degorgieren wurde er mindestens noch 6 Monate gelagert. Die Dosage beträgt 5 g/l.

Verpackung

Etui

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

HIT 83.00

(inkl. MwSt.)