

# DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE UMAMI EXTRA BRUT 2012 CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



## **75cl**

### **Marke**

De Sousa

### **Herkunft Land**

Frankreich

### **Herkunft Region**

Champagne

### **Jahrgang**

2012

### **Alkoholgehalt**

12.5 %

### **Weinfarbe**

Weiss

### **Rebsorte**

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Asiatische Küche , Hartkäse , Meeresfrüchte

### **Herstellungsprozess**

Aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Pinot noir. Die Reben sind alle mindestens 50-jährig und stammen aus Avize, Ay und Ambonnay. Der Grundwein wird in 225-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Drei Jahre lagert er auf der Dosage. Die optimale Reife der Trauben sowie die Qualität des Bodens tragen zur Qualität bei. Die Spritzigkeit betont die Mineralität des Weines.

### **Verpackung**

Etui

### **Trinktemperatur**

8 °C - 10 °C

### **Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

## **Aktuell 230.00**

(inkl. MwSt.)