

KRUG VINTAGE BRUT 2008 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Krug

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication

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.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 669.00

(y compris la TVA)