

DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE MYCORHIZE EXTRA BRUT CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

Marke

De Sousa

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay

Passt zu Asiatische Küche , Gemüse , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Ein Champanger aus 100 % Chardonnay von 60- jährigen Rebstöcken, der drei Jahre auf der Hefe reift.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen

Vinum , 19 Punkte

James Suckling , 93 Punkte

89.00

(inkl. MwSt.)