



"Prince de Sabatier" Crémant de Loire Brut Maison Veuve Amiot

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	prickelnd
Ausbauart	Flaschengärung
Passt zu	Dessert, als Aperitif
Qualität	AOP Crémant de Loire
Rebsorte	Cabernet Franc, Chardonnay, Chenin Blanc, Grolleau
Restzucker	10,3 g / Liter
Säure	4,2 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Cremant
genießen bis	2024
optimale Trinktemperatur	6-8 °C
Herkunftsland	Frankreich
Region	Loire
Geschmack	prickelnd
Alkoholgehalt	12,0 % vol
Hersteller / Abfüller	CFGV, Compagnie Francaise des Grands Vins Rue Gustave Eiffel, FR-77222 TOURNAN EN BRIE
Produktnummer	2000700300

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20 · Mo-Fr 9-18 Uhr