



"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 | 2025 |
| optimale Trinktemperatur | 6-8 °C |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Loire |
| Geschmack | prickelnd |
| Alkoholgehalt | 12,0 % vol |
| Hersteller / Abfüller | Maison Veuve Amiot, , Saint Hilaire Saint Florent 19 Rue Jean Ackerman, FR-49400 SAUMUR |
| Produktnummer | 2000700300 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20