



"Carte Blanche" Champagner Brut Bernard Remy

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	prickelnd
Ausbauart	traditionelle Flaschengärung
Qualität	A.C.
Rebsorte	Cuvée
Restzucker	9,2 g / Liter
Säure	4,9 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Champagner
genießen bis	1-3 Jahre
optimale Trinktemperatur	10°C
Herkunftsland	Frankreich
Region	CHAMPAGNE
Geschmack	brut
Alkoholgehalt	12,0 % vol
Hersteller / Abfüller	Champagne Bernard Remy, 19 Rue des Auges, FR-51120 Allemant
Produktnummer	2021000500

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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