



## **Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut** Paul Delane

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite  |
| <b>Farbe</b>                        | prickelnd  |
| <b>Ausbauart</b>                    | traditionelle Flaschengärung   |
| <b>Qualität</b>                     | Brut   |
| <b>Rebsorte</b>                     | Gamay, Pinot Noir  |
| <b>Restzucker</b>                   | 11,0 g / Liter   |
| <b>Säure</b>                        | 7,1 g / Liter  |
| <b>Verschlussart</b>                | Naturkorken  |
| <b>Weintyp</b>                      | Cremant  |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 8 °C   |
| <b>Herkunftsland</b>                | Frankreich   |
| <b>Region</b>                       | Burgund  |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken  |
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 12,5 % vol   |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | La Compagnie de Bourgondie, CS<br>10003, FR-89530 St Bris le<br>Vineux |
| <b>Produktnummer</b>                | 2003823602   |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

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