



"Cuvée Eugénie" Crémant de Limoux Brut Maison Antech

| | |
|-------------------------------------|---|
| Alkoholgehalt | 12,0 % vol |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Ausbauart | traditionelle Flaschengärung |
| Bio | Bio |
| Boden | Kalkstein, Lehm |
| Farbe | weiß |
| Geschmack | extra brut |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Hersteller / Abfüller | Antech SAS, Domaine de Flassian Route de Carcassonne, FR-11300 Limoux |
| Jahrgang | 2023 |
| Passt zu | hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten |
| Qualität | Crémant de Limoux AOC |
| Rebsorte(n) | 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac |
| Region | Languedoc-Roussillon |
| Restzucker | 6,0 g / Liter |
| Säure | 4,5 g / Liter |
| Verschlussart | Naturkorken |
| Warengruppe | Cremant |
| genießen bis | 2028 |
| optimale Trinktemperatur | 7-8 °C |
| Produktnummer | 2003323923 |

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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