



"Cuvée Eugénie" Crémant de Limoux Extra Brut

Maison Antech

Allergene	enthält Sulfite
Farbe	prickelnd
Ausbauart	traditionelle Flaschengärung
Boden	Kalkstein, Lehm
Passt zu	hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten
Qualität	Crémant de Limoux AOC
Rebsorte(n)	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac
Restzucker	6,0 g / Liter
Säure	3,5 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Cremant
genießen bis	2027
optimale Trinktemperatur	7-8 °C
Herkunftsland	Frankreich
Region	Languedoc-Roussillon
Jahrgang	2022
Geschmack	extra brut
Alkoholgehalt	12,0 % vol
Hersteller / Abfüller	Antech SAS, Domaine de Flassian Route de Carcassonne, FR-11300 Limoux
Produktnummer	2003323522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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