

BESTHEIM ROSÉ BRUT CRÉMANT D'ALSACE AC 12° 75CL



75cl

Marke
Bestheim

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Elsass

Alkoholgehalt
12 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Pinot Noir

Passt zu Eintopf , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess
Die Weinbereitung erfolgt in Edelstahltanks mit kurzer Mazeration der Trauben. Alkoholische Gärung auf der Flasche nach der traditionellen Methode, gefolgt von einer mindestens einjährigen Reifung auf Hefe, bevor der Crémant in den Handel kommt. Die 8 Gramm Zucker, die beim Degorgieren hinzugefügt werden, sind eine subtile Dosierung, die die Aromen dieses feinen Crémant Rosé hervorhebt.

Trinktemperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

18.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.5kg
Länge	84mm
Breite	83mm
Höhe	319mm