

DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE UMAMI EXTRA BRUT 2012 CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



75cl

Marke
De Sousa

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
2012

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Asiatische Küche , Hartkäse , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Pinot noir. Die Reben sind alle mindestens 50-jährig und stammen aus Avize, Ay und Ambonnay. Der Grundwein wird in 225-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Drei Jahre lagert er auf der Dosage. Die optimale Reife der Trauben sowie die Qualität des Bodens tragen zur Qualität bei. Die Spritzigkeit betont die Mineralität des Weines.

Verpackung

Etui

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

230.00

(inkl.
MwSt.)

Gewicht	2kg
Länge	100mm
Breite	100mm
Höhe	325mm