

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

75cl

Marke
De Sousa

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Weiss

Rebsorte
Chardonnay

Passt zu Asiatische Küche , Gemüse , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess
Ein Champanger aus 100 % Chardonnay von 60- jährigen Rebstöcken,
der drei Jahre auf der Hefe reift.

Trinktemperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen
Vinum , 19 Punkte
James Suckling , 93 Punkte

89.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.66kg
Länge	93mm
Breite	93mm
Höhe	325mm