

## WEINEXPERTISE

## CRÉMANT ROSÉ BRUT MAGNUM 1,5L



Geschmack brut Anbaugebiet Baden

Geschmacksrichtung Schöne, helle Lachsfarbe. Zarte Aromen

von Himbeere, Pfirsich und Brioche. Eleganter, ausgewogener Crémant mit

filigraner Perlage.

Trinkempfehlung Wunderbar als Aperitif zu Empfängen,

zum kalten Buffet sowie zu dezenten

Fischgerichten.

Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Vinifikation

> Ganztraubenpressung, langes Feinhefelager, teilweiser biologischer

Säureabbau, 12 Monate Flaschengärung.

Trinktemperatur 7°C

Alkohol 12,50% Vol. Restsüße  $9,00 \, q/1$ Gesamtsäure 6,10 q/l

Allergene Enthält Sulfite

Einheit 1,5 Ltr.Sekt

Artikelnummer 632