



2020

CREMANT

GRANDE RESERVE BRUT NATURE

Feiner Schaumwein, der nach der klassischen Flaschengärung hergestellt wurde. Noten von frischem Apfel, Blüten, Haselnüssen und geröstetem Brot steigen einem in die Nase. Der ideale Aperitif, aber auch ein toller Essensbegleiter mit einer super eingebundenen Säure.

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol SÄURE 8,5 g/l RESTSÜSSE 0,7 g/l GESCHMACK KURZ trocken TRAUBEN weiß

BODEN Muschelkalk

ALTER DER REBEN 25

ERTRAG 7500

