WEIN-
EXPERTISE

BEAUMONT CHAMPAGNER GRANDE RÉSERVE BRUT



ART-NR. 60561

ERZEUGER Beaumont des Crayeres

CHARAKTERISTIK Zart hellgelb mit feiner Perlage. Ausdrucksstarke und fruchtige Nase mit Aromen von Birne und Grapefruit, ergänzt durch Noten von Brioche und Feuerstein. Ausgewogener, lebendiger und frischer Gaumen mit Aromen von grünem Obst, Birne und Zitrusfrüchten. Würziger Abgang und gute Länge.

VERZEHREMPFEHLUNG Als Aperitif, zu besonderen Anlässen oder einfach so!

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Pinot Meunier, Chardonnay , Pinot Noir

ANBAUGEBIET Champagne (Frankreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 8.00 g/l., Gesamtsäure 4.26 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER SVC Champagne Beaumont des Crayères à Mardeuil 51530 France, CM-826-001