WEIN-
EXPERTISE

BOUVET EXCELLENCE BRUT BLANC AOC CRÉMANT DE LOIRE

ART-NR. 60661

CHARAKTERISTIK Goldgelb im Glas. In der Nase schöne Hefe-Aromen und etwas Pfirsich. Die feine Perlage im Mund bringt Noten von gelben Früchten und Brioche. Am Gaumen spürbar spritzige Säure, angenehmer Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG Als Aperitif, zu besonderen Anlässen und leichten Appetizern.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6°-8°C

REBSORTE(N) Chenin Blanc, Chardonnay

ANBAUGEBIET Loire-Tal (Frankreich)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 11.00 g/l., Gesamtsäure 5.00 g/l., Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung.

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

ABFÜLLER EMB 49N37 A F49400 Service Consommateurs - BP 65 - 49426 Saumur Cedex