

Crémant d'Alsace Cuvée Prestige brut (Schaumwein)

Degustationsnotiz

Die «Cuvée Prestige» ist durch ihre große Feinheit geprägt. Die Perlage ist fein und anhaltend. Schöne Nase mit Apfel- und Toastnoten. Im Gaumen ist der Wein lebendig, angenehm zu trinken und zeichnet sich durch vorzügliche Feinheit aus. Sehr frischer Abgang, mit guter Länge.



| | |
|----------------|--|
| Traubensorte | Riesling, Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris, Chardonnay & Pinot Noir |
| Traubenanteil | 20% Riesling, 25% Pinot Blanc, 25% Pinot Auxerrois, 20% Pinot Gris, 5% Chardonnay & Pinot Noir |
| Sortiment | Schaumwein |
| Zertifizierung | Bio |
| Alkoholgehalt | 12.5% |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Land | Frankreich |
| Trinkreif ab | jetzt |
| Weingut | Domaine Muré |
| Eigenschaft | AOC |
| Region | Elsass |
| Haltbarkeit | mind. 4 Jahre |