

## CLEEBOURG

### *Crémant d'Alsace - Auxerrois*



**Artikelnummer :**

**Anbaugebiet :** Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

**Jahrgang :** Ohne Jahrgangsbezeichnung

**Lage :**

**Rebsorte :** 100 % Auxerrois

**Qualitätsstufe :** AOC Crémant d'Alsace

**Bodenart :** Löss, Lehm und Mergelhaltige Böden

**Weinausbau :** Ertragsreduzierter Anbau, Handlese, schonende Pressung, Temperatur kontrollierte Gärung. Zweite Gärung (12 Monate) in der Flasche.

**Sensorik :**

Geschmacksrichtung : Trocken

Farbe : Zartes Gelb mit feinen Perlen

Nase : Feine Aromen von weißen Blumen, Mandarinen und grünen Äpfeln prägen den Duft.

Mund : Angenehm rund und fruchtig mit gut balancierter Säure. Der Abgang ist elegant und lädt zum nächsten Schluck ein.

**Trinkempfehlung :** Eignet sich sehr gut als Aperitif. Durch seine jugendliche Frische wird er gerne und überall genossen.

**Serviertemperatur :** zwischen 6–8° C servieren

**Lagerfähigkeit :** Der Wein ist trinkreif kann aber auch noch zwei Jahre gelagert werden.

**Palettisierung :**

Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
11,8 %	11,2, g/l	6,9 g/l

<b>Ean-code Flasche</b>	<b>3 304620 930219</b>	<b>Ean-code Karton</b>	<b>3 304623 930216</b>
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

<b>Flasche</b>	Inhalt : 75 cl	Maße in mm 85 X 85 X 320
<b>Kartons</b>	6 Flaschen (liegend)	Maße in mm 335X 235X 160
<b>Lage</b>	10 Kartons	
<b>Palette</b>	8 Lagen = 480 Flaschen	