

CLEROTSTEIN

Crémant d'Alsace - Rosé

Artikelnummer :

Anbaugebiet : Weingegend von Cléebourg - Elsaß—Frankreich

Jahrgang : Ohne Jahrgangsbezeichnung

Lage :

Rebsorte : 100 % Pinot Noir (Spätburgunder)

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 : Sehr schöne Lachsfarbe, feinperlig

Nase : Feinnuancierte Aromen von Himbeeren und Maulbeeren

Mund : Sehr elegant und angenehm herb und frisch.

Trinkempfehlung : Als Aperitif, zu feierlichen Anlässen oder um seinen Gästen mal etwas besonderes zu servieren. .

Serviertemperatur : zwischen 6–10° C servieren

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

Palettisierung :



Alkohol	Restzucker	Säure g/l TH2
11,9 %	9,8 g/l	6,4 g/l

Ean-code Flasche	3 304620 930233	Ean-code Karton	3 304623 930230
-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------

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