

EXPERTISE

ZELLER ABTSBERG
**CRÉMANT BADEN BLANC
DE NOIRS**
brut

| | |
|-----------------|-----------------------------|
| Jahrgang: | 2022 |
| Qualitätsstufe: | Deutscher Sekt b.A. |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Alkohol: | 11,7 Vol. % |
| Säure: | 6,1 g/Ltr. |
| Restsüße: | 8,5 g/Ltr. |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Lagerfähigkeit: | 2 Jahre |
| Prämierung: | Silber Landesweinprämierung |
| Artikelnummer: | 091556 |

Allgemein:

Feines Mousseux, Aromen von reifen Bananen, Birnen und etwas Brioche. Am Gaumen feingliedrig, zart und erfrischend.

Speiseempfehlung:

Aperitif, zu besonderen Anlässen

Empfohlene Trinktemperatur:

5-7 °C

