



Crémant de Bourgogne Brut

Famille Vincent
Mâconnais AOP
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

In der Nase entfaltet sich eine verführerische Frische, begleitet von zarten floralen Aromen und einem Hauch von roten Äpfeln. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer lebendigen Mineralität und einer angenehmen Leichtigkeit, die von einer feinen Struktur getragen wird. Der Abgang ist lang und elegant, wobei die Frische des Weins perfekt mit seiner Finesse harmoniert.

Genussempfehlung

Apéro, Austern, Weichkäse, Vorspeisen



Typ: Schaumwein



Land: Frankreich



Region: Mâconnais



Genussreife: bis 2030



Alkoholgehalt: 12.5% Vol.



Trinktemperatur: 8°C - 12°C



Traubensorten: Chardonnay
100%



Allergene: Enthält Sulfite