

Weinexpertise



PERLE Rosé Crémant de Loire DRY

klassisch, weich und sehr lecker

PERLE Rosé Crémant de Loire Dry

wundervolle Farbe, weiche milde Frucht. Die Perlage macht ihn frisch und man hat Lust auf ein zweites Glas. Grundlage sind Cabernet Sauvignon Trauben, die Flaschengärung dauert mindestens 24 Monate.

WEINHANDEL

WEINHILDEBRANDT GmbH
mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	12,5% Vol.
Restzucker	4,3 g/l
Säure	7,4 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Langlois Chateau 3 Rue Léopold Palustre - 49400 - Saint Hilaire Saint Florent - Frankreich
Farbe/Art	Rosé
Weinart	Schaumweine
Geschmack	trocken
Land	Frankreich
Größe	0,75 L
Rebsorte	Chardonnay, Chenin
Region	Loire