









## Cuvée Antoinette

CUVÉE ROSÉ

0,75 L

	REBSORTE	Cuvée rosé
	QUALITÄT	AOP
	GESCHMACK	brut
	ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
	TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
	VERZEHR- EMPFEHLUNG	Eignet sich sehr gut zum Aperitif aber auch zu sommerlichen Salaten.

### CHARAKTERISTIK

Ein erfrischender Crémant mit feiner, brillanter Lachsfarbe. In der Nase Aromen von roten Früchten, Kirsche und Erdbeere überwiegen. Im Mund ist er sehr cremig, aromatisch und ausgewogen. Er behält seine Frische und ist trotzdem rund.

Restzucker	ca. 13,0 g/l
Säure	ca. 5,5 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064910626
GTIN Kartonage	5450064910633