



Cuvée Antoinette

CUVÉE WEISS

0,75 L

 REBSORTE	Cuvée weiß
 QUALITÄT	AOP
 GESCHMACK	brut
 ANBAUGEBIET LAGE	Luxemburger Mosel
 TRINKTEMPERATUR	ca. 5-7°C
 VERZEHR- EMPFEHLUNG	Ein erfrischender Crémant, der perfekt zu Vorspeisen, Fisch, Meeresfrüchten, sommerlichen Salaten oder auch Geflügel passt.

CHARAKTERISTIK

Sehr feines anhaltendes Mousseux, geprägt durch Feinfruchtigkeit, Harmonie und Lebendigkeit. Noten von Pfirsich und gelben Früchten. Ausgewogenes Verhältnis zwischen Burgundersorten für die Fülle und Riesling für die Frische.

Restzucker	ca. 14,0 g/l
Säure	ca. 6,0 g/l
Alkohol	ca. 12,0% Vol.

INHALT	0,75 l
GTIN Flasche	5450064910305
GTIN Kartonage	5450064910312