



Domaine Dhommé Crémant de Loire rosé

Einheit/Menge:	0.75 l	Grolleau noir
VPE:	6 x 0.75 l	Pineau d'Aunis
Artikelgruppe:	Sekt	Grolleau gris
Qualität:	AOC Crémant de Loire	Zertifizierungen: EU-Bio
Land:	Frankreich	Alkohol: 12 % vol
Anbaugebiet:	Loire	Restzucker: 10.4 g/l
Winzer:	Domaine Dhommé	Säure: 2.55 g/l
		Gesamtschwefel: 56 mg/l
Artikel-Nr.:	1848	
EAN:	3760243860096	

Passt zu Fisch, Austern, leichten Tapas

Grolleau gris (60%), Pineau d'Aunis (10%), Grolleau noir (30%)

Rosig, fast etwas ätherisch, mit feinen Noten von Sandelholz und Kirschkernen zeigt sich dieser schöne Crémant de Loire Rosé in der Nase. Die feine Perlage enthüllt dann den eleganten Geschmack köstlicher Erdbeeren. Ein Genuss!