NIGRA

CRÉMANT

Nigra Crémant

BLANC DE BLANCS

0,75 L

EXKLUSIV IN UNSEREN VINOTHEKEN & IM ONLINESHOP

REBSORTE	Blanc de Blancs
QUALITÄT	Crémant
GESCHMACK	brut
ANBAUGEBIET LAGE	Mosel
TRINKTEMPERATUR	ca. 6-8°C
VERZEHR-EMPFEHLUNG	Ein spektakulärer Auftakt für edle Menüs! Dieser Crémant Blanc de Blancs brut ist der ideale Aperitif, aber auch ein perfekter Begleiter zu frischen Austern, Meeresfrüchten, Fisch-Tatar, Zander mit Zitronenbutter oder feinem Ziegenkäse.
CHARAKTERISTIK	Wie ein Diamant im Glas: Strahlend, kühl und von purer Finesse. Die schiefergeprägten Mosellagen verleihen diesem Blanc de Blancs eine unverwechselbare Rasse. Das Bouquet duftet verführerisch nach weißen Blüten und reifer Birne. Seine Perlage steigt sanft und anhaltend auf, während das perfekt balancierte brut-Finale dem Gaumen ein extrem erfrischendes und belebendes Erlebnis schenkt.
Restzucker	ca. 8,5 g/l
Säure	ca. 7,3 g/l
Alkohol	ca. 13,0% Vol.
INHALT	0,75 l
GTIN *Flasche*	4006975205101
GTIN *Kartonage*	4006975205118

Moselland eG Winzergenossenschaft
Bornwiese 6, D-54470 Bernkastel-Kues
(0 65 31) 57 - 0
(0 65 31) 9 50 57 - 137
info@moselland.de
www.moselland.de
moselland.de/facebook
moselland.de/instagram