



## "Cuvée Eugénie" Crémant de Limoux Extra Brut

Maison Antech

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	prickelnd
<b>Ausbauart</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Boden</b>	Kalkstein, Lehm
<b>Passt zu</b>	hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten
<b>Qualität</b>	Crémant de Limoux AOC
<b>Rebsorte(n)</b>	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac
<b>Restzucker</b>	6,0 g / Liter
<b>Säure</b>	3,5 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Naturkorken
<b>Weintyp</b>	Cremant
<b>genießen bis</b>	2027
<b>optimale Trinktemperatur</b>	7-8 °C
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Geschmack</b>	extra brut
<b>Alkoholgehalt</b>	12,0 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Antech SAS, Domaine de Flassian Route de Carcassonne, FR-11300 Limoux
<b>Produktnummer</b>	2003323522

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20