



"Cuvée Eugénie" Crémant de Limoux Extra Brut

Maison Antech

Allergene enthält Sulfite

Farbe prickelnd

Ausbauart traditionelle Flaschengärung

Boden Kalkstein, Lehm

Passt zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten

Qualität Crémant de Limoux AOC

Rebsorte(n) 70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10%

Mauzac

Restzucker 6,0 g / Liter

Säure 3,5 g / Liter

Verschlussart Naturkorken

Weintyp Cremant

genießen bis 2027

optimale 7-8 °C

Trinktemperatur

Herkunftsland Frankreich

Region Languedoc-Roussillon

Jahrgang 2022

Geschmack extra brut **Alkoholgehalt** 12,0 % vol

Hersteller / Abfüller Antech SAS, Domaine de Flassian Route de

Carcassonne, FR-11300 Limoux

Produktnummer 2003323522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

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