



# CUVAGE

METODO CLASSICO



## CUVAGE PIEMONTE DOC BLANC DE BLANCS BRUT

0,75 l

### CHARAKTER

Feine Perlage, Nuancen von Trockenfrüchten, Brioche und Cognac. Besitzt einen beachtlichen Körper, Struktur und Weichheit mit langanhaltendem Schmelz.

### FARBNUANCE

Sattes Strohgelb

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Piemonte

### GESCHMACK

Herb

### REBSORTE(N)

Chardonnay

### SERVIERVORSCHLAG

Aperitif, Antipasti, leichte Gerichte auf Fischbasis, mittelreife Käsesorten

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

12 %

### MARKE | PRODUZENT

Cuvage

### TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

Prodotto da Cuvage srl - Acqui Terme - Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 88040