



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