



# Crémant

## de Loire Rosé méthode ancestrale



Dieser in ursprünglicher Keltertechnik hergestellte Schaumwein, trocken entsprechend seinen Rebsorten Cabernet Franc und Grolleau Noir mit den köstlichen Aromen roter Früchte, wird zum Aperitif und zu Gebäck mit Himbeeren, Erd- oder Blaubeeren getrunken.

T° : 10°C



### Eigenschaften

- Rebsorte : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc
- Boden : Verwitterte Metagrauwacke
- Weinlese : Von Hand
- Keltern : Traditionell
- Ausbau : Mindestens 24 Monate auf Latten
- Begleiter zu : Apéritif

### Analyse

- % Vorhandener Alkohol : 12,80 % volume
- Volumenprozent Gesamtsäure : 4,32 g/l
- Schwefeldioxid gesamt : 35 mg/l

