

MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE EXTRA BRUT 2016 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke

Moët & Chandon

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

2016

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Herstellungsprozess

Moët & Chandon Champagne Grand Vintage ist ein Jahrgangs-Champagner aus dem Jahr 2013. Er besteht aus 41% Chardonnay, 38% Pinot Noir und 21% Pinot Meunier. Die Hefesatzlagerung beträgt sieben Jahre. Nach dem Degorgieren wurde er mindestens noch 6 Monate gelagert. Die Dosage beträgt 5 g/l.

Verpackung

Etui

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Hefe

75.00

(inkl. MwSt.)