

# DE SOUSA GRAND CRU CUVÉE UMAMI EXTRA BRUT 2012 CHAMPAGNE AC BIO 12.5° 75CL



## 75cl

### Marke

De Sousa

### Herkunft Land

Frankreich

### Herkunft Region

Champagne

### Jahrgang

2012

### Alkoholgehalt

12.5 %

### Weinfarbe

Weiss

### Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Asiatische Küche , Hartkäse , Meeresfrüchte

### Herstellungsprozess

Aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Pinot noir. Die Reben sind alle mindestens 50-jährig und stammen aus Avize, Ay und Ambonnay. Der Grundwein wird in 225-Liter-Eichenfässern ausgebaut. Drei Jahre lagert er auf der Dosage. Die optimale Reife der Trauben sowie die Qualität des Bodens tragen zur Qualität bei. Die Spritzigkeit betont die Mineralität des Weines.

### Verpackung

Etui

### Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

### Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

**230.00**

(inkl. MwSt.)