



**"Cuvée Eugénie" Crémant de Limoux,
Extra brut
Maison Antech**

Alkoholgehalt	12,0 % vol
Allergene	enthält Sulfite
Ausbauart	traditionelle Flaschengärung
Boden	Kalkstein, Lehm
Farbe	prickelnd
Geschmack	extra brut
Herkunftsland	Frankreich
Hersteller / Abfüller	Antech SAS, Domaine de Flassian Route de Carcassonne, FR-11300 Limoux
Jahrgang	2022
Passt zu	hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten
Qualität	Crémant de Limoux AOC
Rebsorte(n)	70% Chardonnay, 20% Chenin Blanc, 10% Mauzac
Region	Languedoc-Roussillon
Restzucker	6,0 g / Liter
Säure	3,5 g / Liter
Verschlussart	Naturkorken
Weintyp	Cremant
genießen bis	2027
optimale Trinktemperatur	7-8 °C
Produktnummer	2003323522

Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?

Wir beraten Sie gerne! Tel: 06721-3 05 77 0