



Crémant "ICE PAPILLON", brut

- Abgabe nur in ganzen VE's
- Für den Markt: D / L / F / NL

Charakteristik:

- **Weinart:** Weißwein
- **Rebsorte:** sortiert
- **Geschmack:** brut
- **Qualität:** Qualitätswein
- **Herkunftsland:** Frankreich
- **Anbaugebiet:** Elsass
- **Verzehrempfehlung:** ideal als Aperitif oder auf den Sommerbuffets, beim Grillen oder am Pool
- **Trinktemperatur:** 5-7°C
- **Haltbarkeit:** 4 Jahre (bei dunkler und konstant kühler Lagerung)
- **Analyse:** ca. 12% vorh. Alkohol - ca. 26 g/l Restzucker - ca. 4 g/l Säure
- **Inhalt:** 0,75 l je Flasche
- **Allergenhinweis:** enthält Sulfite
- **Erzeuger:** Weingut Wolfberger, F- 68420 Eguisheim

Anwendungsbeispiel:

- bei Erreichen seiner idealen Trinktemperatur färbt sich das Geweih des Hirsches blau
- ideal serviert auf Eis



Crémant "ICE PAPILLON", brut

Produkt	Rebsorte	Qualität	Geschmacksangabe	Alkoholgehalt	Anbaugebiet	Jahrgang	VE	Hersteller-Nummer	Bestell-Nummer
Crémant "ICE PAPILLON", brut	sortiert	Qualitätswein	brut	12%	Elsass		3	35301	35301