

Champagne »Grand Millésimè Brut 1er Cru«

Champagne Veuve-Fourny

Rarität.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: HVE 3 in Umstellung
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Reiner Jahrgang ohne Zusatz von Reserve-Weinen
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,14

0,75l
FCH02302

K&U
www.weinhalle.de