



## Saumur Brut »Ivoire« Brut

Louis de Grenelle

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 2,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Edeltank

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Freie SO<sub>2</sub> unter

Nachweisgrenze | SO<sub>2</sub> Gesamt 60

mg/l | keine önologischen

»Korrekturen«

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 2,99

0,375l

FBU116H



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)