



Crémant de Loire »L de Grenelle« Brut

Louis de Grenelle

Alkohol: 12,1 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023

Restzucker: 2,7 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Freie SO₂ 8 mg/l | SO₂

Gesamt 40 mg/l | keine ökologischen
Eingriffe

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,1

0,75l

FBU CR1118



www.weinhalle.de