Saumur Blanc »Clos de Carmes«

Domaine Guiberteau

limitiert. Monopollage.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2021+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.2

0,75l
FLW18654

K&U
www.weinhalle.de