



ohne Jahr

## Saumur Brut »Ivoire« Brut

Louis de Grenelle

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 2,1 g/l

Anbau: 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«

Dekantieren: Nein

Vergärung: Reinzuchthefer

Verschlussart: Diam 5

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 2,99

0,375l-Demi

**10,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FBUCR116H



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