

ARTIKELPASS / STAMMBLATT

"Sekt"

Verkaufseinheit (Flasche)	Lieferant	Eggerssohn
	SAP Artikelnummer	211260
	EAN Flasche (SAP)	3559800000262
	SAP Materialkurztext	2016 Bonnaire Cram. Blanc de Blanc Champ
	Produkttyp	Champagner
	Volumen (SAP)	0.75 l
	Alkoholgehalt lt. Etikett	12,5000 % vol.
	Restzucker	3,8 g/l
	Gesamtsäure	6,6 g/l
	Allergene	Sulfite
	Trinktemperatur	8-10 °C
	Jahrgang	0000
	Herkunftsland	Frankreich
	Ursprungsregion	Champagne
	Produzent	CHAMPAGNE BONNAIRE
	Bewertung / Empfehlung	Der Blanc de Blancs aus dem Jahr 2015 zeigt reife Frische, mit einer reichen Textur und großartiger Rundheit. Der Cramant Vintage ist typisch Bonnaire - präzise, frisch und kraftvoll. Liebhaber von Frische und kalkigen Noten der Cote de Blancs werden ihn schätzen. In der Nase offenbart er Aromen von grünen Äpfeln und subtiler Mineralität, während am Gaumen eine feine Cremigkeit und eine ausgeglichene Säure das Geschmackserlebnis vervollständigen. Ein Champagner, der das typische Grand Cru-Terroir von Cramant aufregend repräsentiert.
	HöheFlasche	300 mm
	BreiteFlasche	88,4 mm
	Bruttogewicht	1,78 kg
	Zolltarifnummer	22041011000
Umkarton	EAN Karton (SAP)	3559800000279
	Flaschen pro Karton	6
	Karton pro Lage	
	Lagenanzahl	
	Kartons pro Palette	
	Maße Karton LxBxH	325 mm x 249 mm x 180 mm

Artikelbild



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

	Bruttogewicht	10,7 kg
--	---------------	---------