# NIGRA

CRÉMANT

## Nigra Crémant

BLANC DE NOIRS

0,75 L L

EXKLUSIV IN UNSEREN VINOTHEKEN & IM ONLINESHOP

| | |
|---|---|
| REBSORTE | Blanc de Noirs |
| QUALITÄT | Crémant |
| GESCHMACK | brut |
| ANBAUGEBIET LAGE | Pfalz |
| TRINKTEMPERATUR | ca. 6-8°C |
| VERZEHR-EMPFEHLUNG | Dieser Crémant Blanc de Noirs brut ist ein stilvoller Begleiter zum Anstoßen und Feiern und passt fantastisch zu Meeresfrüchten, Zander auf Haut gebraten, cremigem Brie, feinen Canapés oder zum festlichen Sonntagsbrunch. |
| CHARAKTERISTIK | Ein Hauch von Luxus im Glas. Dieser brut ausgebaute Crémant zaubert pure Eleganz auf den Gaumen: Die traditionelle Flaschengärung schenkt ihm eine samtig-weiche Perlage, die lang und feingliedrig anhält. Duftnoten von wilden Himbeeren, Birne und frischen Mandeln verschmelzen mit einer feinen Hefewürze zu einem majestätischen Gesamtkunstwerk. Ein Blanc de Noirs von bezaubernder Finesse. |
| Restzucker | ca. 5,9 g/l |
| Säure | ca. 5,9 g/l |
| Alkohol | ca. 12,0% Vol. |
| INHALT | 0,75 L l |
| GTIN *Flasche* | 4006975205125 |
| GTIN *Kartonage* | 4006975205132 |

Moselland eG Winzergenossenschaft
Bornwiese 6, D-54470 Bernkastel-Kues
(0 65 31) 57 - 0
(0 65 31) 9 50 57 - 137
info@moselland.de
www.moselland.de
moselland.de/facebook
moselland.de/instagram