



CAVE DE LUGNY CRÉMANT DE BOURGOGNE BDB BRUT



CHARAKTER

Schmeichelt dem Gaumen mit Aromen von Haselnuss, Mandel und frischer Butter. Traditionelle Flaschengärung. Finesse, Eleganz und großartige Länge.



FARBNUANCE

Klar leuchtendes Goldgelb



GESCHMACK

herb



SPEISEEMPFEHLUNG

Aperitif, Fisch, Desserts mit Früchten, Jakobsmuscheln in Sahneseife



WEINGUT | KELLEREI

Cave de Lugny



HERKUNFTSLAND | ANBAUGEBIET

Frankreich | Bourgogne



REBSORTE(N)

100% Chardonnay



TRINKTEMPERATUR

6-8 °C



LAGERFÄHIGKEIT

3 Jahre



ALKOHOLGEHALT | SÄURE | RESTZUCKER*

11,5% vol | 5,6 g/l | 10 g/l



Enthält Sulfite



PRODUIT ET ELABORE PAR CAVE DE LUGNY-71260 LUGNY-FRANCE

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu Abweichungen der Werte kommen.