WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Grande Cuvée 1531**
Rebsorte	Chenin Blanc, Mauzac
Jahrgang	
Herkunft	Les Caves Sieur d'Arques – Limoux Frankreich
Anbauregion	Languedoc
Qualitätsstufe	AOP (Appelation d'Origine Protégée)
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	12,0g/l brut
Säuregehalt	6,0g/l
Trinktemperatur	8°C
Lagerfähigkeit	ca. 5 Jahre

Beschreibung

Schönes Hellgelb mit leicht grünlichen Farbreflexen. Aromen von weißen Blumen und hellen Früchten. Er ist frisch und belebend im Gaumen, sehr ausgewogen Für jeglichen Aperitif gut geeignet.

WEINBAR
Digitaler Sommelier

Name	**Moët Ruinart „R“**
Rebsorte	40% Chardonnay, 60% Pinot Noir (Spätburgunder)
Jahrgang	
Herkunft	Moët Hennessy
Anbauregion	Champagne Frankreich
Qualitätsstufe	
Flaschengröße	0,75l
Alkoholgehalt	12,0Vol%
Restsüße	Brut 10,0g/l
Säuregehalt	
Trinktemperatur	8°C
Lagerfähigkeit	ca. 6 Jahre

Beschreibung

In der Farbe goldgelb mit einer feinen Perlage. In der Nase haben wir feine Aromen von Brioche, Aprikose, Mandel, Mokka und Karamell. Im Gaumen ist er erfrischend und ausgewogen, langanhaltend im Abgang.
Schaffen Sie sich einen besonderen Moment und genießen Sie diesen Champagner!