Ferrari F.lli Lunelli s.p.a.

FERRARI Maximum Brut DOC Spumante Metodo Classico



Art.-Nr.:	030233
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbauregion:	Trientiner Land (Trentino)
Ausbau:	im neuen Barrique
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Chardonnay
Restzucker:	0,000 g/l
Säure:	0,000 g/l
Serviertemperatur:	8
EAN:	8007355006109

Preise

Flasche 24,30 € brutto

Preis pro Liter: 32,40 €

UVP: ~~26,99 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Eine sorgfältige Chardonnay-Auslese von intensiv strohgelber Farbe.
• Im Bouquet lebendig und nachhaltig mit einer Ahnung von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blütendüften.
• Elegant und harmonisch im Mund mit Vanille- und Hefenoten.
Mit seinem vergleichsweise niedrigen Kohlensäuregehalt kann er eine ganze Mahlzeit begleiten.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Hefe, Nüsse und Nusserzeugnisse

8 007355 006109 >