Wolfberger

Wolfberger Cremant d'Alsace Brut AOC noire



Art.-Nr.:	621490
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12 %
Anbauregion:	Elsass (Alsace)
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Farbe:	Weiß
Geschmack:	extra herb/extra brut
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris
Restzucker:	8,20 g/l
Säure:	4,92 g/l
Serviertemperatur:	7
EAN:	3221240000002

Preise

Flasche 13,40 € brutto

Preis pro Liter: 17,87 €

UVP: ~~14,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Der **Wolfberger Crémant d'Alsace Brut AOC Noir** steht für stilvolle Elsässer Schaumweinkunst mit Charakter. Elegant, feinperlig und ausdrucksstark präsentiert sich dieser Crémant als anspruchsvolle Alternative zu klassischem Sekt. In der Nase zeigen sich dezente Fruchtanklänge und eine feine Frische, am Gaumen überzeugt er mit klarer Struktur, lebendiger Säure und einem harmonisch trockenen Finale.
Seine dunkle, edle Anmutung unterstreicht den hochwertigen Anspruch und macht ihn zum idealen Begleiter für besondere Momente – ob als Aperitif, zu feinen Vorspeisen oder bei festlichen Anlässen. Die kontrollierte Herkunft AOC garantiert Qualität und Authentizität aus dem Elsass.
Ein Crémant für Genießer, die Eleganz, Stil und französische Herkunft zu schätzen wissen. Perfekt gekühlt serviert entfaltet er seine ganze Raffinesse und sorgt für prickelnde Genussmomente mit Klasse.

Zutaten

Trauben, Kohlendioxid, Säureregulatoren: Citronensäure, Milchsäure, Apfelsäure (D,L-; L-), Weinsäure (L(+)-), Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Sulfite, Stabilisatoren: enthält Carboxymethylcellulose und/oder Hefe-Mannoproteine

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	323kJ
Energie (kcal)	77kcal
Fett	<0,5g
Eiweiß	<0,5g
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	<0,5g
Salz	<0,01g
Gesättigte Fettsäuren	<0,1g



