

Artikelnummer 19561	GTIN-Stück  3 465020 000671	GTIN-Verpackung  3 465020 000398	eco-ID 146150	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Marke

Leclerc

Qualität

EU Bio-Logo, Französische Landwirtschaft, the vegan society

Öko-Kontrollstelle

FR-BIO-01 | ECOCERT

Zollrechtliche Herkunft

Frankreich (FR)

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Frankreich

Zutaten

enthält folgende allergene Zutaten: Sulfit

Allgemeines

Cremige Note mit viel Schmelz und eine feiner, eingängiger Perlage.

Besonderheiten

Der Brut Réserve ist das Herzstück des Hauses Leclerc Briant. Eine Cuvée aus den drei Hauptsorten der Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay) und mit hohem Anteil an Réserve-Weinen. Bewusst niedrige Dosage und teilweiser Ausbau im Barrique für eine rundere, cremigere Note. Eignet sich sowohl klassisch zum Aperitif als auch hervorragend als Speisebegleiter.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

jetzt + 2-3 Jahre

Allergiehinweise

ja: Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Artikelnummer 19561	GTIN-Stück  3 465020 000671	GTIN-Verpackung  3 465020 000398	eco-ID 146150	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Champagne
Produzent	Leclerc Briant - Épernay
Altersbeschränkung	Freigegeben ab 16 Jahren
Alkohol	11,8 % vol.
Rebsorte/n	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Jahrgang	0
Farbe	Weiß
Weinstil	ausgewogen
Geschmackstyp	brut
Geschmack	brut
Speisenempfehlung - passt zu...	Aperitif, Poularde
Trinktemperatur	8-10° °C
Restzucker	4,7 g / l
Säure	4,3 g / l
Freie schwefelige Säure	7 mg / l

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Französische Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	FR-BIO-01
Weitere Qualitätskriterien und Labels	the vegan society

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	enthält Alkohol
Inverkehrbringer	Peter Riegel Weinimport GmbH, Steinäcker 12, D-78359 Orsingen