



Saumur Blanc »Clos de Carmes«

Domaine Guiberteau

limitiert. Monopollage.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.2

0,75l

FLW18654



www.weinhalle.de