

MCC Chardonnay Brut Louisvale. Stellenbosch.

Champagner zum Preis eines guten Prosecco! 19 Monate Hefelager verleihen dem Wein ein feines, lang anhaltendes Moussé. Aromen von Brioche, Quitten, Toast und Zitrusfrucht. Handwerklich hergestellte 3000 Flaschen.



Name	<i>MCC Chardonnay Brut</i>
Weingut	<i>Louisvale</i>
Anbaugebiet	<i>Stellenbosch</i>
Rebsorte	<i>100% Chardonnay</i>
Ausbau	<i>MCC (Methode Cape Classic - Champagnerverfahren) 19 Monate auf der Hefe</i>
Lagerfähig	<i>10 Jahre</i>
Alc	<i>11.50</i>
Zucker	<i>9.80</i>
Säure	<i>8.00</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>3000 Fl.</i>