

MCC

Chardonnay/Pinot Noir Brut

Louisvale. Stellenbosch.

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



Name	<i>MCC Chardonnay/Pinot Noir Brut</i>
Weingut	<i>Louisvale</i>
Anbaugebiet	<i>Stellenbosch</i>
Rebsorte	<i>53% Chardonnay, 47% Pinot Noir</i>
Ausbau	<i>MCC (Methode Cape Classic - Champagnerverfahren) 19 Monate auf der Hefe</i>
Lagerfähig	<i>10 Jahre</i>
Alc	<i>12.50</i>
Zucker	<i>12.90</i>
Säure	<i>8.00</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>3000 Fl.</i>