MCC Chardonnay/Pinot Noir Brut Louisvale. Stellenbosch.

Champagner zum Preis eines guten Prosecco! 19 Monate Hefelager verleihen dem Wein eine feine, lang anhaltende Perlage. Aromen von Brioche, Himbeere, Toast und kleinen süßen Äpfeln. Handwerklich hergestellte 3000 Flaschen.

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

ahwas
Wintersteinstr. 21 / 10587 Berlin
T +49 30 220117980 / F +49 30 5551 4378
info@ahwas.de / www.ahwas.de

Inhaber: Arlo Hentschel
Bankverbindung: Commerzbank Berlin
IBAN DE42 1004 0000 0500 152400 / BIC COBADEBBXXX
Umsatzsteuer-ID: DE813742598