



M.Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru Gourmandise Demi Sec 0,375 Liter

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Halbtrockener Champagner der jede Gelegenheit krönt.

0,375 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 47,73 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 17,90

Artikel: M.Hostomme Blanc de Blancs Grand Cru Gourmandise Demi Sec

Land: Frankreich

Region: Champagne Chouilly, Cts. des Blancs, Grand Cru Lage

Kategorie: Champagner, halbtrocken

Klassifizierung: Grand Cru

Erzeuger: M. Hostomme et Fils

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alkohol: 12%

Farbe: Blasses Goldgelb

Geschmack: Finessenreich, frisch und voller Leichtigkeit, komplexe fruchtige Aromen, geschmeidig und rund mit schöner Länge.

Besonderheit: Traditionelle „méthode champenoise“

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Serviervorschläge: Krönt und verschönert jede Gelegenheit.

Das traditionsreiche Familienunternehmen Hostomme produziert seit nunmehr 5 Jahrhunderten Schaumweine und Champagner von höchster Qualität.

Im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten kann der Betrieb ausschließlich auf eigenes Traubengut zurückgreifen. Die Arbeit beginnt hier bereits im Weinberg, wo die traditionell zugelassenen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zu perfekter Reife gelangen.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Hostomme

Anschrift: 5 Rue de l'Allee 51530 Chouilly - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.06.2022