

בסטהיים קרמו ד'אלזאס

Besthaim Cremant d'Alsace Brut Premium אזור גידול: אלזאס
זני ענבים: פינו בלאן, אוקסרוואז
תהליך יצור: ייצור קלאסי על פי השיטה
המסורתית הכוללת תסיסה שניה
בבקבוק והתבגרות בת שנתיים על
משקעי השמרים על היין: מבעבע איכותי
נהדר בעל בועות עדינות מאוד וניחוחות
של אפרסקים טריים ופירות מיובשים
ברקע. מאוזן מאוד ואלגנטי עם איזון
מצוין והמון רעננות.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	פינו בלאן, פינו אוקסרוואז
יקב:	בסטהיים
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין מבעבע