

# DEALFOXX

## Datenblatt

Arthur Metz - Cremant d'Alsace Brut, MØthode Traditionnelle, Magnum (1 x 1.5 l)

ASIN: B017D1BLS8

Datum: 24.06.2026

### Attribut

### Wert

Alkoholgehalt	12 % vol.
Allergene	Enthält Sulfite
Aromen	Zitrusfrüchte, grüner Apfel, Brioche
ASIN	B017D1BLS8
Auszeichnungen	Silbermedaille Vinalies Internationales
Bio-Zertifizierung	Nein
Bodentyp	Kalkmergel, Granit
Dosage	Brut
EAN / GTIN	3149880020015
Ertrag	ca. 70 hl/ha
Farbe	Hellgoldgelb
Flaschengröße	Magnum
Geschmacksnoten	Frisch, mineralisch, ausgewogen
Geschmacksrichtung	Brut
Gewicht	ca. 2,5 kg
Glasempfehlung	Sekt- oder Flädnelch
Haltbarkeit	Nach Öffnung innerhalb von 2-3 Tagen genießen
Herkunftsland	Frankreich
Hersteller	Arthur Metz SAS
Inhalt	1,5 l
Jahrgang	CuvØe (ohne Jahresangabe)
Lagerfähigkeit	Sehr gut, kühl und dunkel lagern
Marke	Arthur Metz
Mindestlagerzeit auf Hefe	18 Monate
Modellbezeichnung	Cremant d'Alsace Brut MØthode Traditionnelle Magnum
MPN	AM-CREMANT-BRUT-MAGNUM
Passende Speisen	Aperitif, Meeresfrüchte, Geflügel
Perlage	Fein und anhaltend
Produktart	Schaumwein
Produktionsmethode	MØthode Traditionnelle
Qualitätsstufe	AOC CrØmant d'Alsace
Rebsorten	Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay, Riesling
Region	Alsace
Restzuckergehalt	< 12 g/l
Säuregehalt	Hoch
Serviertemperatur	6-8 °C
Trinkfenster	Bis 2026
Vegan	Ja
Verpackungseinheit	1 x 1,5 l
Verschluss	Korken
Weinart	CrØmant
Winzerkooperative	Ja

Alle Angaben ohne Gewähr. Produktdaten können sich ändern.