

MAISON MARIGNY

Magnus Carlsson Cremant de Bourgogne

Frankrike · Bourgogne · Crémant de Bourgogne



PRIS

229 kr

Jämförpris 305 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	12,0 % vol
Druvor	Chardonnay, Pinot noir
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7405501

OM VINET

Magnus Carlsson — Crémant de Bourgogne är ett elegant mousserande vin från Bourgogne, framställt på 50% Pinot Noir och 50% Chardonnay. Vinet bjuder på en fin mousse och en frisk, fruktig karaktär med toner av gröna äpplen, citrus och vita blommor, samt en lätt brödig underton från lagringen. Det är ett utmärkt alternativ till champagne med balanserad syra och len eftersmak. Perfekt som aperitif, till skaldjur, ljusa fiskrätter eller lätta vegetariska rätter. Med sin tillgängliga stil och rimliga pris passar det både fest och vardagslyx.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

515 kcal

alkohol 497 · socker 18 kcal

PER 15 CL

103 kcal

alkohol 99 · socker 4 kcal

SOCKER

0,6 g

per 100 ml

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV



Maison Marigny

Uncorked Wines Sweden AB



Magnus Carlsson Cremant de Bourgogne

Frankrike · Bourgogne · Crémant de Bourgogne

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag kraftig

Frukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg



Poäng _____ / 100

Köper igen?

Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

