

PAUL BARA GRAND ROSÉ AOP CHAMPAGNE 12.5° 75CL



75cl

Marke

Paul Bara

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

ohne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Charcuterie , Dessert , Fisch , Geflügel , Meeresfrüchte

Herstellungsprozess

Die von Hand gelesenen Trauben werden in kleinen 4000-kg-Pressen parzellengetrennt gekeltert, wobei ausschliesslich der Cuvée-Most verwendet wird und der Nachpressmost (jus de taille) konsequent aussen vor bleibt. Nach der Gärung im temperaturgesteuerten Edelstahltank, bei bewusst unterbundenem biologischem Säureabbau, reift der Champagne zwei bis drei Jahre in den handgegrabenen, hundertjährigen Kellern 11 Meter unter Bouzy.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite

davon gesättigte Fettsäuren

0 g

Salz

0 g

davon Zucker

0.9

g

Eiweiss

0 g

Energie in kcal	70
Energie in kJ	291
Fett	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g

62.00

(inkl. MwSt.)