

PAUL BARA BRUT RÉSERVE AOP CHAMPAGNE 12.5° 75CL



75cl

Marke

Paul Bara

Herkunft Land

Frankreich

Herkunft Region

Champagne

Jahrgang

ohne

Alkoholgehalt

12.5 %

Weinfarbe

Weiss

Rebsorte

Chardonnay , Pinot Noir

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

Herstellungsprozess

Die von Hand gelesenen Trauben werden in kleinen Pressen parzellengenau gekeltert, wobei ausschliesslich der Cuvée-Most verwendet wird und der Nachdruck (jus de taille) konsequent aussen vor bleibt. Die Gärung erfolgt temperaturkontrolliert im Edelstahltank ohne biologischen Säureabbau, bevor die Assemblage aus 50 % Jahrgang 2022 und 50 % Reservewein zwei bis drei Jahre in den handgegrabenen, 11 Meter tiefen Kellern des Hauses reift.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Allergene

Enthält Sulfite

Energie in kcal	70
Energie in kJ	291
Fett	0 g
Eiweiss	0 g

davon Zucker	0.9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.9 g
Salz	0 g

56.00
(inkl. MwSt.)