

# CAROLE HAUDOT ROSÉ BRUT CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



## **75cl**

#### Marke

Carole Haudot

#### **Herkunft Land**

Frankreich

# **Herkunft Region**

Champagne

## **Alkoholgehalt**

12.5 %

#### Weinfarbe

Rosé

#### Rebsorte

Chardonnay, Pinot Noir

Passt zu Apéro, Asiatische Küche, Lamm, Wild, Rind, Schokolade

## Herstellungsprozess

Der Grundwein für den Champagner wurde im Jahr 2017 geernet. Zusätzlich zur alkohlischen Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt. Zusammen mit dem Dégorgement im November 2020 hat man den Rosé Champagner auf 7 g/l Restzucker eingestellt.

# Trinktemperatur

9 °C - 11 °C

#### **Allergene**

Enthält Sulfite, Hefe

HIT 56.00

(inkl. MwSt.)