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.)