ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# 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.)