

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 geerntet. Zusätzlich zur alkoholischen 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.)