ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

FAMILLE COLLET PIERRE NOIRE ROSÉ DE MACÉRATION EXTRA BRUT AOP CHAMPAGNE 12.5° 75CL



75cl

Marke
Famille Collet

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
ohne

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Rosé

Rebsorte
Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Eintopf , Fisch , Grill BBQ , Lamm,Wild,Rind , Pasta & Pizza

Herstellungsprozess
Der Pierre Noire Rosé entsteht aus 75% Pinot Noir und 25% Chardonnay von den feuersteinreichen, braunen Böden Fontaine-Denis' im Herzen der Champagne, wobei die Trauben aus biologisch umgestellten Rebparzellen ohne Herbizide oder synthetische Produkte stammen. Ein Anteil des Rosés wird durch Maischestandzeit (30%) gewonnen, ein weiterer im Holzfass fermentiert und ausgebaut (30%), bevor die Cuvée eine Reifezeit von 40 Monaten nach der Ernte durchläuft.

Trinktemperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite

Energie in kcal	80
Energie in kJ	335

59.00

(inkl. MwSt.)