## Champagne Barons de Rothschild Extra Brut





Barons de Rothschild Champagne



**Frankreich** Champagne



60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

## Artikelbeschreibung

Für die Cuvée werden drei bis vier Jahrgänge Chardonnay- und Pinot Noirs- Weine aus den besten Lagen der Champagne verwendet. Dieser Champagner ist nur mit 3 Gramm Restzucker dosiert und 9 bis 12 Monate nach dem Degorgieren gelagert.

## Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Weiß
Artikeldaten	
Gebinde	6 / 0.750
Verschluss	Naturkorken
Analyse	
Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	4.7 g/L

## Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Champagne Barons de Rothschild 51100 Reims