



60203112 | 2012

ROTHSCHILD RARE COLL. ROSE HK



Barons de Rothschild Champagne



Frankreich
Champagne



Chardonnay, Pinot Noir

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Einzigartige Kombination aus 4 Chardonnay Grand Crus- gepaart mit einer kleinen Portion Rotwein aus einem außergewöhnlichen Jahr.

Der Rosé stelle eine Melange aus feinsten Qualität und höchster Raffinesse dar. Die Finesse des Chardonnay, gepaart mit der Kraft und Struktur des Pinot Noir machen den 2012er Rosé zu einem köstlichen Champagner mit vollem Aroma und tollem Charakter. Dosage von nur 4g pro Liter. Lediglich 3.300 Vintage Flaschen und 400 Magnums werden produziert.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Sekt-/Champagnerkork

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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

PRODUZENTEN-INFO

Die Champagner von Barons de Rothschild repräsentieren die exquisite Verbindung von Tradition, Hingabe und Innovation in der Welt des Weinbaus. Als renommierter Weinproduzent, tief verwurzelt in der traditionsreichen Geschichte der Rothschild-Familie, zeichnet sich Barons de Rothschild Champagne durch die Kunst der Champagnerherstellung aus.

Die Wurzeln der Barons de Rothschild Champagne reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück, als die Familie Rothschild, bereits als bedeutende Finanziere und Bankiers bekannt, sich auch dem Weinbau verschrieb. Der Grundstein für ihre Weinproduktion wurde in der Region Bordeaux gelegt, wo sie einige der berühmtesten Weingüter der Welt besitzen. Mit ihrer Leidenschaft für erstklassige Weine erweiterte die Familie Rothschild ihre Aktivitäten schließlich auf die Champagne, eine Region, die für ihre herausragenden Schaumweine weltbekannt ist.

Die Champagner von Barons de Rothschild zeichnen sich durch ihre Eleganz, Raffinesse und Komplexität aus. Sorgfältig ausgewählte Trauben aus den besten Lagen der Champagne werden mit größter Sorgfalt vinifiziert und zu exquisiten Cuvées komponiert. Die Verwendung von traditionellen Weinherstellungsverfahren, kombiniert mit modernster Technologie, ermöglicht es Barons de Rothschild, Champagner von höchster Qualität und Einzigartigkeit zu produzieren.