

Champagne Extra Brut BLANC DE NOIRS

Feines Bukett von reifen Früchten wie Birne und Grapefruit, rotfruchtig, im Mund weich mit feinem, schmeichlerischem Mousseux und mineralischem Ausklang, in der Stilistik eher reduktiv und vornehm zurückhaltend.

Silber Millésime Bio 2019, Gold Mundus Vini BioFach 2021

Erzeuger:	Champagne Robert Barbichon
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	extra brut
Vegan:	ja
Passt zu:	allen festlichen Anlässen
Artikel-Nr.	19300
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	4,1
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	21
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,3
Weinstil	ausgewogen

