Weinpass

riegel bioweine

Champagne BRUT NATURE Robert Barbichon

Brut Nature ist ein Schaumwein gänzlich ohne zusätzliche Dosage abgefüllt. Dafür muss der Grundwein aber nicht nur perfekt sauber sein, sondern auch genug Tiefgang und Komplexität aufweisen. Thomas Barbichon ist das gut gelungen, er verwendet hier ausschließlich den ersten nach sanfter Pressung ablaufenden Most. Der Brut Nature bringt die Trauben, der Großteil Chardonnay und Pinot Blanc, ein kleiner Teil Pinot Noir, das Terroir und das wunderbare Potenzial dieses Champagners geradlinig und ungeschminkt zur Entfaltung. Feine Nase von Apfel und Birnen, am Gaumen cremig, unheimlich komplex und ausdrucksstark!

Erzeuger:	Champagne Robert Barbichon
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Antipasti, Aperitif
Artikel-Nr.	19340
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	FR-BIO-01
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	6,8
Restzucker (g/l)	2,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	29
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.