

Champagne Rosé Extra Brut Magnum

93/100 Punkte FALSTAFF Sparkling Spezial 2023, 93/100 Punkte La Revue du Vin de France 2021, 92/100 Punkte Meininger Champagner 2021, 91/100 Punkte Winespectator, 16,5/20 Punkte Bettane+Desseauve

| | |
|--------------|-----------------------------------|
| Erzeuger: | Champagne Leclerc Briant |
| Anbaugebiet: | Champagne |
| Rebsorte: | Chardonnay, Pinot Noir |
| Temperatur: | 8-10°C |
| Lagerzeit: | jetzt + 4-5 Jahre |
| Weinart: | Sekt |
| Land: | Frankreich |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Geschmack: | extra brut |
| Vegan: | ja |
| Passt zu: | Lachs, Shrimps, Geflügelgerichten |
| Artikel-Nr. | 19565.Mag |
| Volumen | 1,5l |

Weinanalyse

| | |
|--------------------------------|------------|
| kontrolliert durch | FR-BIO-01 |
| Schweflige Säure frei (mg/l) | 8 |
| Gesamtsäure (g/l) | 6,4 |
| Restzucker (g/l) | 3,4 |
| Schweflige Säure gesamt (mg/l) | 28 |
| Vorhandener Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Weinstil | ausgewogen |

