



602004

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT MG

BARONS
DE ROTHSCHILD
CHAMPAGNE



Barons de Rothschild Champagne



Frankreich
Champagne



herb



50% Pinot Noir, 50% Chardonnay

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Flaggschiff der Rothschild-Champagner, überaus finessenreich und hochfein. Das Geheimnis seiner ausgeprägten Eleganz liegt in der Cuvée. Er wird zur Hälfte aus Chardonnay bereitet und hat damit einen der höchsten Anteile unter den Champagnern ohne Jahrgang. Rund drei Jahre reifte er auf der Hefe und beeindruckt mit seinem frischen Charakter, seiner Brillanz am Gaumen & seinem kultivierten Stil.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	3 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3760183180124 3760183180131

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.0 %Vol
Säure	6.2 g/L
Restzucker	11.5 g/L

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 FR

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 Finanziers 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.