



602021

## CHAMPAGNE ROTHSCHILD BRUT



Barons de Rothschild Champagne



Frankreich  
Champagne



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

BARONS  
DE ROTHSCHILD  
CHAMPAGNE

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Champagne Rothschild Brut aus der Champagne besticht durch feine Perlage und eine elegante goldene Farbe. Der facettenreiche Charakter entspringt einer harmonischen Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay. Aromen von reifen Birnen und frischen Äpfeln verleihen dem Getränk eine besondere Note. Mit einem geringen Restzuckergehalt von 6 g/l eignet sich dieser Sekt ideal für festliche Anlässe oder einfach zum Genießen. Die Flasche mit 0,375 l sorgt für besondere Momente in kleiner Runde.

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

### ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.375 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
3760183180155  
3760183180179

### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

Restzucker 6.0 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.