



609011

CHAMPAGNE VEUVE DUROY ROSÉ



Veuve Duroy



Frankreich
Champagne



herb



60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier



VEUVE DUROY

ARTIKELBESCHREIBUNG

Hier verleiht die verführerische Farbe dem ohnehin exklusiven Getränk noch einen zusätzlichen Hauch der Besonderheit. Die feine Frucht, Frische und Klarheit machen diesen Rosé zu einer äußerst verlockenden Alternative.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rosé
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3591449990030 3591449991037

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	7.3 g/L
Restzucker	9.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Champagne Baron-Fuenté 02310 Charly Sur Marne



VEUVE DUROY

PRODUZENTEN-INFO

Die außergewöhnlichen Champagner des Hauses Veuve Duroy verkörpern auf unverwechselbare Weise die Essenz des Marne-Tals in jeder Flasche. Mit ihrer klassischen Eleganz und fruchtigen Frische laden sie zu einem besonderen Genussmoment und einem einzigartigen Geschmackserlebnis ein.

<p>Die Weinberge des Champagnergutes Veuve Duroy erstrecken sich über die sanften Hügel entlang der Ufer der Marne. Die kalkhaltigen Böden der Region, die für ihre herausragende Qualität und Vielfalt bekannt sind, bieten optimale Bedingungen für den Anbau feinsten Champagner-Trauben. Die sorgfältige Pflege der Reben und die nachhaltigen Anbaumethoden sind Ausdruck des tiefen Respekts für die Natur. Das reife Lesegut wird mit größter Sorgfalt von Hand gelesen und nach strengsten Qualitätskriterien selektiert. Nur die besten Trauben aus den besten Parzellen finden Verwendung im Haus Duroy.</p>

<p></p>

<p>Um den fruchtig-klaren Veuve-Duroy-Stil zu kreieren, setzen sich die Cuvées hauptsächlich aus Chardonnay und Pinot Meunier zusammen, was den Champagnern des Hauses ihre besondere Frische und Komplexität verleiht.</p>

<p></p>

<p>Die ausschließliche Verwendung frischer, lokaler Trauben ist einer der zentralen Leitsätze des Champagnergutes. Die Zeitspanne zwischen der Ernte und dem Beginn der Gärung wird bewusst kurz gehalten, um maximale Frische und höchste Qualität zu gewährleisten. Die alkoholische Gärung erfolgt ausschließlich im Edelstahl bei einer kontrollierten Temperatur von 16 Grad Celsius. Diese Methode trägt maßgeblich zur Erhaltung der Fruchtigkeit und Klarheit des Champagners bei. Nach der zweiten Gärung folgt eine mindestens 36 Monate andauernde Flaschenreife, die den reichen, fein ausbalancierten Champagnercharakter garantiert. Um die Frische kontinuierlich zu bewahren, wird der fertige Champagner alle drei Monate neu degorgiert.</p>