



## "La Préférence" Champagner Baron Albert Brut

Baron Albert

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	prickelnd
<b>Ausbauart</b>	60% Stahltank, 40% Holzfass
<b>Boden</b>	Kalk
<b>Qualität</b>	Brut
<b>Rebsorte(n)</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Restzucker</b>	7,5 g / Liter
<b>Säure</b>	7,1 g / Liter
<b>Verschlussart</b>	Diamkorken
<b>Weintyp</b>	Champagner
<b>genießen bis</b>	2027
<b>optimale Trinktemperatur</b>	10 °C
<b>Herkunftsland</b>	Frankreich
<b>Region</b>	Champagne
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	12,0 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Champagne Baron Albert, Rue des Chaillots 1, FR-02310 Charly-Sur-Marne
<b>Produktnummer</b>	2000123018

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20