Produktpass

Tradition Brut
Champagne Barfontarc

Expertise:

Ein Champagner, der sich durch seine unwiderstehliche Eleganz zwischen fruchtigem Pinot Noir und elegantem Chardonnay auszeichnet. Leuchtend gelbe Farbe mit Noten von weißen Pfirsichen und Brioche.

Geschichte:

Tradition Brut ist der **Champagner** für jeden Anlass. Jederzeit und überall!
Seit der Gründung war das Champagnerhaus **De Barfontarc** ein Abenteuer, das von seinen Gründern geteilt wurde. Es hat sich immer weiterentwickelt und verbessert, um das zu werden, was es heute ist: Ein modernes und dynamisches Haus, das nach Qualität und Exzellenz strebt.
Der Name Barfontarc, erklärt die Entstehung des Hauses. Es schlossen sich 1962 etwa fünfzig Winzer aus verschiedenen Dörfern des Departments Aube zusammen. BARoville, FONTaine und ARConville. Daher der Name BARFONTARC.

Artikelnummer:	261933
Rebsorten:	Chardonnay, Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2014
Qualität:	
Geschmack:	brut
Region:	Champagne
Alkohol:	12,00 %
Restzucker:	10 g/L
Säuregehalt:	4,07 g/L
Ausbau:	Stahltank
Trinktemperatur:	9-11 Grad

Speisenkombination

zu jedem Anlass, jeder Zeit und Überall