



Champagne »Cuvée 72« Extra Brut

Champagne Bruno Paillard

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2,7 g /l
Bewirtschaftung: Naturnah/Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Auf Solera-Basis mit
aktuellem Jahrgang ergänzt
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,2

0,75l
FCH06616



www.weinhalle.de