Produktpass

Cuvée Sainte Germaine 2010 Brut
Champagne Barfontarc

Expertise:

Helles Gelb. Aromen von Wiener-Gebäck und Quiette. Elegant und frisch, mit einer feinen Säure. Ein ausgewogener Champagner mit einer tollen Länge und Intensität.

Geschichte:

Die Cuvée Sainte Germaine ist nach dem historischen Hang Bar-sur-Aube benannt und verbindet Geschichte, Terroir und Moderne perfekt, genau wie De Barfontarc. Das Markenzeichen eines Jahrgangs eben!
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. **BAR**oville, **FONT**aine und **ARC**onville. Daher der Name BARFONTARC.

Artikelnummer:	262233
Rebsorten:	Chardonnay, Spätburgunder/Pinot Noir,
Jahrgang:	2010
Qualität:	
Geschmack:	trocken
Region:	Champagne
Alkohol:	12,00 %
Restzucker:	9 g/L
Säuregehalt:	4,23 g/L
Ausbau:	Stahltank

Trinktemperatur:	9 Grad

<u>Speisenkombination</u>

Entenfilet auf Sauerkirschen