ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

CONFURON-COTETIDOT DERRIÈRE LA GRANGE 1ER CRU 2019 CHAMBOLLE-MUSIGNY AC 13.5° 75CL



75cl

Marke
Confuron-Cotetidot

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Burgund

Jahrgang
2019

Alkoholgehalt
13.5 %

Weinfarbe
Rot

Rebsorte
Pinot Noir

Herstellungsprozess
"""DIe Trauben für den Chambolle-Musigny 1er Cru ""Derrière la Grange"" von Confuron-Cotetidot werden biologisch angebaut. Der Ertrag liegt bei 25 Hl/Ha. Die Trauben werden von Hand gelesen und dann unentrappt in die temperaturregulierte Vormaischegärung und alkoholische Gärung gegeben. Die Maischegärung dauert 23 Tage. Der Wein wird dann für 18 bis 24 Monate in Barriques (30% neu) ausgebaut. """

Verpackung
Karton

Trinktemperatur
16 °C - 18 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

138.00
(inkl. MwSt.)