

Ropiteau Freres Chablis AOP Ropiteau Freres

ROPITEAU
Ropiteau



| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Art.-Nr.: | 621122-2023 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Anbaugebiet: | Chablis |
| Anbauregion: | Burgund (Bourgogne) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2023 |
| Klassifizierung: | AOP -> Appellation d'origine protégée |
| Rebsorten: | Chardonnay |
| Restzucker: | 0.60 g/l |
| Säure: | 6.20 g/l |
| Serviertemperatur: | 8-10 |
| Trinkreife: | 5 |
| EAN: | 3473120008169 |

Preise

Flasche 24,10 € brutto

Preis pro Liter: 32,13 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Elegantes Bouquet frischer Früchte wie Apfel, Birne und Brombeere.
- Am Gaumen reichhaltig und ausgewogen mit Apfel und Honignoten.
- Passt zu Austern, Meeresfrüchten und Fisch, perfekt zu Kalbsfleisch oder als Aperitif.

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Saccharose, Säureregulatoren(Milchsäure, Apfelsäure (D,L-/L-), Weinsäure (L(+)-)), Antioxidantien(L-Ascorbinsäure), Konservierungsstoffe(Sulfite). Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

| | |
|----------------|---------|
| Energie (kcal) | 330kcal |
| Fett | 79g |



3 473120 008169 >