

Brut Réserve, blanc

| | |
|---------------|---|
| Region | Champagne |
| Erzeuger | Billecart-Salmon - Champagne |
| Alkoholgehalt | 12 % vol. |
| Rebsorte(n) | Chardonnay, Pinot Noir, Schwarzriesling |
| Bestell-Nr. | FCH010100 |

Rakhshan Zhouleh, einer der renommiertesten Sommeliers Deutschlands, ist ein Fan unseres großartigen Champagners Brut Réserve von Billecart Salmon und notiert euphorisch im FEINSCHMECKER: „Ein Tanz der Düfte, florale und zugleich gelbe Steinfrüchte in der Nase. Feine Perlage und glänzendes, zartes, appetitliches Gelb. Am Gaumen saftig und lebhaft. Marille mit zartwürzigem Pinot-Aroma.“



| | | | |
|-------------|----------|----------------------------|------------|
| Allergene | Sulfite | Schwefelige Säure (frei) | 5 mg/l |
| Restzucker | 11.2 g/l | Schwefelige Säure (gesamt) | 65 mg/l |
| Gesamtsäure | 6.9 g/l | Analysedatum | 19.05.2015 |



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003