



Champagne Claude Baron

Seit 1974 leitet Claude Baron das gleichnamige Familienweingut im Herzen des Vallée de la Marne. Gemeinsam mit seinen drei Töchtern hat er das Weingut heute weiter ausgebaut. Die Herstellung von Champagnern ist seine Passion und Leidenschaft.

Zwischen Epernay und Dormans gewinnt das Marne-Tal an Breite und der Fluss gräbt sein Bett durch den Süden der Berge von Reims und lässt auf diese Art und Weise ein wunderbares Weinbaugebiet entstehen. Auf den sandigen Lehm- und Tonböden wird überwiegend Pinot Meunier, die älteste Rebsorte der Champagne angebaut. Die bei uns als Müllerrebe bekannte Sorte zeichnet sich durch ihren fruchtigen Charakter und ihre milde Säurestruktur aus. Neben Pinot Noir und Chardonnay, bestehen die Cuvées von Claude Baron zu einem großen Teil aus Pinot Meunier. Die Weine zeichnen sich durch eine angenehme Struktur, schöne Fruchtaromen und eine feine Eleganz aus. Nach bis zu 4 Jahren Reife gelangen sie in den Verkauf und sind durch ihr gutes Preis-Leistungsverhältnis vielseitig einsetzbar.

Weinsortiment

Artikel

- Cuvée Saphir Brut
- Cuvée Perle Rosé Brut
- Cuvée Topaze Brut

Größe/Kartoninh.

- 0,75l / 6 Fl.
- 0,75l / 6 Fl.
- 0,75l / 6 Fl.