



## CHAMPAGNE PAUL BARA

Die Familie Bara baut seit 1833 Wein an. Zunächst verkauften sie die Trauben an die Négocce (großen Häuser), 1929 traten sie der Kooperative von Bouzy bei – eine der ersten der Champagne. Nach dem zweiten Weltkrieg begann Paul Bara mit der Herstellung eigener Champagner. Mittlerweile wird Weingut von der nächsten Generation betrieben, Pauls Tochter Chantale Bara.

Alle Parzellen liegen in den Grand Cru Lagen von Bouzy, 9.5ha Pinot Noir und 1.5ha Chardonnay. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 40 Jahren. Die Weine werden in Edelstahl- und gefliesten Tanks ausgebaut, die malolaktische Gärung wird seit 1990 strikt vermieden, um den Charakter und die Leichtigkeit der Weine zu erhalten.





# CHAMPAGNE CHARACTERS

Paul Bara's Champagner sind klassische Vertreter für Bouzy: **körperreich, fruchtig und wenig** - dank des Pinot Noirs, der auf den warmen Südhängen des Ortes angebaut wird. Gleichzeitig zeigen die Weine eine **ungewöhnliche Präzision und Finesse**. Trotz der fehlenden malolaktischen Gärung sind die Champagner in keinsten Weise aggressiv. Sie präsentieren sich **cremig, tiefgründig** und binden alle Komponenten hervorragend ein. Die **Signatur** von Paul Bara ist es, in den verschiedenen Cuvées für Frische und Eleganz zwischen **10-20% Chardonnay** zu verwenden und dies mit **80-90% Pinot Noir** zu assemblieren. Neben den Champagnern ist Bara auch für seinen **Bouzy Rouge** bekannt, ein Rotwein aus über 50 jährigen Reben, der sehr langsam reift und ungewöhnlich spät herausgebracht wird.

**FACTS: R.M., Bouzy, 11ha., 100% Grand Cru**



**CHARAKTER  
WARMHERZIG & LEBENSBEJAHEND**



# CHAMPAGNE CHARACTERS

## **Brut Reserve**

80% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
Dosage: 7g/l  
50% Reserveweine

## **Extra Brut**

80% Pinot Noir  
20% Chardonnay  
Dosage: 2g/l  
Alte Reben  
50% Reserveweine

## **Brut Rosé**

80% Pinot Noir  
17% Chardonnay  
12% Bouzy Rouge  
Dosage: 7-8g/l  
Kombination aus  
Saignée und Blend



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

## **Millésime**

90% Pinot Noir  
10% Chardonnay  
Dosage: 8g/l  
4 Jahre Flaschenreife

## **Special Club Millésime**

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
Dosage: 7g/l  
5-6 Jr.. Flaschenreife

## **Special Club Rosé Millésime**

60-70% Pinot Noir  
20-30% Chardonnay  
5% Bouzy Rouge  
Dosage: 7g/l  
5-6 Jr.. Flaschenreife



**CHAMPAGNE  
CHARACTERS**

**Comtesse Marie  
de France  
Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 8g/l  
alte Reben  
9 Jahre Flaschenreife

**L'Annonciade  
Millésime**

100% Pinot Noir  
Dosage: 6g/l  
6 Monate im Holz  
10 Jahre Flaschenreife

**Bouzy Rouge  
Millésime**

Stillwein  
100% Pinot Noir  
Alte Reben  
Reife im Stahltank