

OBRECHT PET NAT ATELIER 2025 GRAUBÜNDEN AOC BIO 11° 75CL



75cl

Marke

Obrecht

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Graubünden

Jahrgang

2025

Alkoholgehalt

11 %

Weinfarbe

Rosé

Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Apéro , Fisch , Geflügel , Gemüse

Herstellungsprozess

Die Basis bilden Pinot Noir und Chardonnay, die spontan im Stahltank vergären. Während der letzten Phase der Gärung wird der Wein abgefüllt, sodass die natürliche Kohlensäure in der Flasche entsteht. Traditionell flaschenvergoren, unfiltriert und ohne Schwefelzusatz. Verschluss mit Kronkork.

Temperatur

10 °C - 14 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

26.00

(inkl. MwSt.)