OBRECHT EXTRA BRUT ROSÉ GRAUBÜNDEN AOC BIO 12° 75CL



75cl

Marke
Obrecht

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Graubünden

Alkoholgehalt
12 %

Weinfarbe
Rosé

Rebsorte
Pinot Meunier , Pinot Noir

Passt zu Apéro , Asiatische Küche

Herstellungsprozess
Früh gelesene Pinot Noir und Pinot Meunier Trauben werden direkt gepresst, um Frische und Präzision zu bewahren. Der Grundwein vergärt spontan im Stahltank, ein Teil reift zusätzlich während 12 Monaten im Barrique. Die zweite Gärung erfolgt traditionell in der Flasche mit Champagnerhefe, anschliessend reift der Wein über 20 Monate auf der Hefe.

Temperatur
10 °C - 14 °C

Trinkreife
2045

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

Auszeichnungen
Schweizerische Weinzeitung , 17 Punkte

38.00
(inkl. MwSt.)