

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



## 75cl

### Marke

Obrecht

### Herkunft Region

Graubünden

### Jahrgang

2025

### Alkoholgehalt

11 %

### Weinfarbe

Rosé

### Rebsorte

Pinot Noir

Passt zu Apéro , Fisch , Geflügel , Gemüse

### Herstellungsprozess

Der Petnat aus Pinot Noir wird aus schonend gepressten Trauben hergestellt, die aus Demeter-Anbau stammen. Die erste Gärung erfolgt im Stahltank mit natürlichen Hefen, gefolgt von einer traditionellen Flaschengärung. Mit 0 g/l Restzucker und ohne Zugabe von Schwefeldioxid wird der Wein unfiltriert abgefüllt.

### Temperatur

10 °C - 14 °C

### Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

**26.00**

(inkl. MwSt.)