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. Verschlossen mit Kronkork.

Temperatur
10 °C - 14 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

26.00
(inkl. MwSt.)