



PINOT ROSÉ, brut nature



Artikelnummer:	PiRo15
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung
Art:	Sekt / Schaumwein / Crémant
Rebsorten:	Schwarzriesling/Spätburgunder
Alk. vol.:	14,0% Alk.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	0,0 g/l Dosage zero
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Lagerpotential:	3 Jahre
Hefelager:	60 Monate
Auszeichnungen:	Selection - GOLD

Verkostungsnotizen:

Burgunder pur mit intensiver Perlage. 60 Monate Hefelager. Würzig-cremig mit feinen Nusskomponenten. Mächtig - ehrlich - kompromisslos. Aus auslesegeeignetem Lesegut - Dosage zero

Empfohlene Speisen:

Perfekt zu gutem Käse, geräuchertem Schinken oder Pilzen. Gerade salzige Speisen werden wunderbar abgerundet.