

OBRECHT PET NAT ATELIER 2024 GRAUBÜNDEN AOC BIO 11° 75CL



75cl

Marke

Obrecht

Herkunft Land

Schweiz

Herkunft Region

Graubünden

Jahrgang

2024

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.

Trinktemperatur

10 °C - 14 °C

Allergene

Enthält Sulfite , Hefe

26.00

(inkl. MwSt.)