

# HATTINGLEY VALLEY ROSÉ BRUT 2020 HAMPSHIRE 12° 75CL



## **75cl**

#### Marke

Hattingley Valley

# **Herkunft Region**

Hampshire

#### **Jahrgang**

2020

#### **Alkoholgehalt**

12 %

#### Weinfarbe

Rosé

#### Rebsorte

Pinot Meunier, Pinot Noir, Pinot Précoce

Passt zu Apéro, Asiatische Küche, Dessert

#### Herstellungsprozess

Assemblage aus 60% Pinot Noir, 38% Pinot Meunier und 2% Pinot Précorce. Der Pinot Noir und Pinot Meunier wird im Stahltank vergärt. 8% werden in alten Burgunderfässern vergärt und es findet teilweise, der biologische Säureabbau statt. Der Wein ruht 5 Monate, bevor die 2% des Pinot Précorce, als kaltmazerierter Rotwein, hinzugefügt werden. Danach verbringt der Schaumwein 29 Monate auf der Hefe und wird mit einer Dosage von 8g/l abgefüllt.

# Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

## **Trinkreife bis**

2028

# **Allergene**

Enthält Sulfite, Hefe

HIT 49.00

(inkl. MwSt.)