

HATTINGLEY VALLEY ROSÉ BRUT 2020 HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

Marke

Hattingley Valley

Alkoholgehalt

12 %

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

Aktuell 56.00

(inkl. MwSt.)