

OBRECHT BRUT NATURE BLANC 2019 GRAUBÜNDEN AOC BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Obrecht

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Le vin de base du Brut Nature Blanc d'Obrecht dans les Grisons est du chardonnay qui a fermenté en barrique. Ensuite, la fermentation en bouteille a commencé et a duré 20 mois. Le vin mousseux élaboré selon la méthode traditionnelle a ensuite été dégorgé et n'a pas reçu de dosage.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2040

actuel 52.50

(y compris la TVA)