

# OBRECHT EXTRA BRUT ROSÉ GRAUBÜNDEN AOC BIO 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Obrecht

**Titre alcoométrique**

12 %

**Processus de fabrication**

Seuls les meilleurs raisins de pinot noir sont utilisés pour produire ce mousseux de robe saumon, qui, comme le Champagne, est fermenté en bouteille selon des méthodes traditionnelles et tourné à la main.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**A boire jusqu'au**

2024

**Prix**

**Schweizerische Weinzeitung , 17 Points**

**36.00**

(y compris la TVA)