

OBRECHT PET NAT ATELIER 2025 GRAUBÜNDEN AOC BIO 11° 75CL



75cl

Fabricant

Obrecht

Titre alcoométrique

11 %

Cépage

Pinot Noir

Processus de fabrication

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.

Température de dégustation

10 °C - 14 °C

26.00

(y compris la TVA)