

STREHN DER ELEFANT IM PORZELLANLADEN ROSÉ 2024 BURGENLAND BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Strehn

Titre alcoométrique

13,5 %

Cépage

Blaufränkisch

Processus de fabrication

fermentation spontanée en fûts de 500 litres (deux tiers anciens, un tiers neufs). Certains fûts passent par une fermentation malolactique, élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

A boire jusqu'au

2030

Prix

Vinum , 1. Platz, 94 Points

34.00

(y compris la TVA)