ESPORÃO VINAGRE DE VINHO TINTO ROTWEINESSIG BIO 25CL



25cl

Fabricant
Esporão

Processus de fabrication
Le vinaigre de vin rouge Esporão BIO est créé par un processus de fabrication précis et durable, qui comprend une double fermentation et est élevé en fûts de chêne français pendant au moins neuf mois. Cette fabrication artisanale garantit un profil de saveur unique, qui marie harmonieusement les arômes du bois et du vin précédemment stocké.

5.90
(y compris la TVA)