

OBRECHT COMPLETER SOLERA 2018 - 2024 GRAUBÜNDEN AOC BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Obrecht

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Completer

Processus de fabrication

Biodynamisch erzeugte Trauben, spontane Vergärung im Holzbottich von 1862, 12 Monate Ausbau im Barrique, anschliessend 12 Monate Reifung in der Clayver-Luna-Solera aus Ton, Abfüllung jeweils im Februar des Verkaufsjahres.

Température de dégustation

12 °C - 16 °C

Prix

Falstaff , 96 Points

68.00

(y compris la TVA)