

OBRECHT BRUT ROSÉ GRAUBÜNDEN AOC BIO 12° 75CL



75cl

Fabricant

Obrecht

Titre alcoométrique

12 %

Cépage

Pinot Noir

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

actuel 32.50

(y compris la TVA)