

OBRECHT EXTRA BRUT ROSÉ GRAUBÜNDEN AOC BIO 12° 75CL



75cl

Marke

Obrecht

Alkoholgehalt

12 %

Herstellungsprozess

Nur aus den besten Pinot Noir-Trauben wird dieser lachsfarbene Schaumwein gekeltert und - wie in der Champagne - nach traditionellen Verfahren in der Flasche vergoren und von Hand gerüttelt.

Trinktemperatur

8 °C - 10 °C

Trinkreife bis

2024

Auszeichnungen

Schweizerische Weinzeitung , 17 Punkte

36.00

(inkl. MwSt.)