

LOGO

Weinexpertise



2013er Pinot Rosé Sekt brut

Edler Jahrgangssekt, aus der Spätburgundertraube gekellert. Hergestellt in traditioneller Flaschengärung, 24 Monate Feinhefelager und von Hand abgerüttelt. Lachsfarben mit bläulichen Reflexen. Feingliedrige Erbeerfrucht, reizvolle Perlage, cremig und facettenreich am Gaumen. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2013 Qualität: QBA Restzucker: 6,2 g/l

Artikel: 1393

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.