

LOGO

Weinexpertise



2014er Pinot Rosé Sekt brut

Edler Jahrgangssekt, aus der Spätburgundertraube gekeltert. Hergestellt in traditioneller Flaschengärung, 55 Monate Feinhefelager und von Hand abgerüttelt. Lachsfarben mit bläulichen Reflexen. Feingliedrige Erdbeerfrucht, reizvolle Perlage, cremig und facettenreich am Gaumen. Enthält Sulfite. Füllmenge: 0.75 l Jahrgang: 2014 Qualität: Landwein Restzucker: 6,2 g/l

Artikel: 1493

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