

OBRECHT PET NAT ATELIER 2024 GRAUBÜNDEN AOC BIO 11° 75CL



75cl

Marke
Obrecht

Herkunft Land
Schweiz

Herkunft Region
Graubünden

Jahrgang
2024

Alkoholgehalt
11 %

Weinfarbe
Rosé

Rebsorte
Pinot Noir

Passt zu Apéro , Fisch , Geflügel , Gemüse

Herstellungsprozess
Der Petnat aus Pinot Noir wird aus schonend gepressten Trauben hergestellt, die aus Demeter-Anbau stammen. Die erste Gärung erfolgt im Stahltank mit natürlichen Hefen, gefolgt von einer traditionellen Flaschengärung. Mit 0 g/l Restzucker und ohne Zugabe von Schwefeldioxid wird der Wein unfiltriert abgefüllt.

Trinktemperatur
10 °C - 14 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

26.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	1.5kg
Länge	84mm
Breite	84mm
Höhe	301mm