

# HATTINGLEY VALLEY ROSÉ BRUT 2020 HAMPSHIRE 12° 75CL



75cl

**Marke**  
Hattingley Valley

**Herkunft Region**  
Hampshire

**Jahrgang**  
2020

**Alkoholgehalt**  
12 %

**Weinfarbe**  
Rosé

**Rebsorte**  
Pinot Meunier , Pinot Noir , Pinot Précoce  
  
Passt zu Apéro , Asiatische Küche , Dessert

**Herstellungsprozess**  
Assemblage aus 60% Pinot Noir, 38% Pinot Meunier und 2% Pinot Précoce. Der Pinot Noir und Pinot Meunier wird imahltank vergärt. 8% werden in alten Burgunderfässern vergärt und es findet teilweise, der biologische Säureabbau statt. Der Wein ruht 5 Monate, bevor die 2% des Pinot Précoce, als kaltmazerierter Rotwein, hinzugefügt werden. Danach verbringt der Schaumwein 29 Monate auf der Hefe und wird mit einer Dosage von 8g/l abgefüllt.

**Trinktemperatur**  
8 °C - 10 °C

**Trinkreife bis**  
2028

**Allergene**  
Enthält Sulfite , Hefe

**56.00**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>1.6kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>90mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>90mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>320mm</b> |