



Sottosopra

Spumante Extra brut, Ticino DOC, Gialdi

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Ticino DOC
Ausbau:	20 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.8%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1036820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sottosopra

Spumante Extra brut
Ticino DOC

Herkunft:	Schweiz
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.8%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.