

SETAPURA

Prosecco Brut DOC, Perlage (Bio)

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Italien
Region:	Venetien
Subregion:	Diverses Venetien
Produzent:	Perlage
Bewertung(en):	
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	11.0 %
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Artikelnummer:	14018--



Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SETAPURA

Prosecco Brut DOC
Perlage (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Noir
Weinbau:	Bio
Ausbau:	2 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren