MÖVENPICK
VINS



Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Le plaisir du vin mousseux du Rheingau en rosé

Description:
Le Sekt Rosé de Schloss Vaux est produit selon la méthode traditionnelle. Le mousseux obtient sa magnifique couleur rosée grâce à une courte macération du pinot noir.
Profile aromatique:

Va bien avec:
Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.
Température:
Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	Allemagne
Fabrication:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
N° article:	1023920

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Pays d'origine:	Allemagne
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	8 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s’expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch