



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Accompagne idéale:

Fantastique pour l'apéro avec des ramequins au fromage et des soufflés, des dés de parmesan, des chips de légumes et des mignardises au saumon. Il accompagne aussi très bien les terrines et la soupe de courge affinée à l'huile de pépins courge.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Autriche

Région:

Basse-Autriche

Sous-région:

Kamptal

Producteur:

Bründlmayer

Notation(s):

Parker 92/100

Elevage:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

11.5 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

33% Pinot Noir, 33% Zweigelt, 33% St. Laurent

Référence:

07233--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Origine:	Autriche
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	33% Pinot Noir, 33% Zweigelt, 33% St. Laurent
Apogée:	Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	11.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés