MÖVENPICK
VINI



Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Il piacere dello spumante Rheingau in rosé

Descrizione:
Il Sekt Rosé de Schloss Vaux è prodotto secondo il metodo tradizionale. Lo spumante ottiene il suo magnifico colore rosa da una breve macerazione delle uve pinot nero.
Profilo aromatico:

Abbinamenti:
Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.
Temperatura:
Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine:	Germania
Produzione:	8 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0%
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Uva:	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
Numero articolo:	1023920

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

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Paese di origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder, 19.25% Chardonnay
Maturità di degustazione:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	8 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0%
Temperatura:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

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