



Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Abbinamenti:

Fantastico come aperitivo con pirottini e soufflé di formaggio, dadini di parmigiano, croccantini di verdure e mignon di salmone. Si abbina molto bene anche a terrine e zuppa di zucca maturata in olio di semi di zucca.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:

AT

Regione:

Bassa Austria

Sottoregione:

Camp Valley

Produttore:

Bründlmayer

Valutazioni:

Falstaff 93/100

Vinificazione:

in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

11.5 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

07233--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sekt Brut Rosé

Weingut Bründlmayer

Origine:	AT
Valutazioni:	Falstaff 93/100
Varietà d'uva:	33% Pinot Noir, 33% Zweigelt, 33% St. Laurent
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi