



2020 Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

Il piacere dello spumante Rheingau in rosé

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:

Regione: Rheingau
Produttore: Schloss Vaux
Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:12.0 %Maturità:Al culmine

Varietà d'uva: 61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25% Weissburgunder,

19.25% Chardonnay

Numero di articolo: 1023920



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Sekt Rosé Brut

Schloss Vaux

DE Origine:

Valutazioni: Score 18/20

Varietà d'uva: 61.5% Spätburgunder (Pinot Noir), 19.25%

Weissburgunder, 19.25% Chardonnay

Maturità: Al culmine Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Gradazione 12.0 %

alcolica:

Ben raffreddato a 6-10 gradi Servizio: