



Crémant d'Alsace AOC Rosé

Impérial de Heim

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: FR

Regione: Alsazia

Produttore: S.C.V.B. Grands Vins d'Alsace & de Bordeaux

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: 15 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 12708--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Crémant d'Alsace AOC Rosé

Impérial de Heim

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi