



Cuvée Blanc N°1

Prickelnd, Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null

Harmonische Cuvée ohne Alkohol

Descrizione del vino:

La Cuvée Blanc N°1 è caratterizzata da un perlage fine e da un gioco armonioso di frutta gialla, brioche ed elegante acidità. L'estrazione dell'alcol dallo spumante analcolico Cuvée Blanc N°1 avviene in modo particolarmente delicato, in modo da conservare gli aromi naturali.

Nota di degustazione:

.

Abbinamenti:

Aperitivi, tartine, antipasti raffinati, piatti a base di pesce e carni bianche, ma anche formaggio cremoso, Brie stagionato, pasta sfoglia e biscotti alle mandorle

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Diverse Regionen
Produttore:	
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Silvaner, Weissburgunder
Numero di articolo:	12972--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée Blanc N°1

Prickelnd

Entalkoholisiert / désalcoolisé

Kolonne Null

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	Silvaner, Weissburgunder
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi