

470 Pinot Nero Metodo Classico Brut VSQ



Artikelnr.: A2PNQ0VSQ47018

Kellerei: Tenuta di Caseo

Qualität: VSQ

Anbaugebiet: Lombardei; Gemeinde Colli Verdi im Oltrepò Pavese

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 12,0 %



Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Farbe: Intensives Strohgelb Farbe mit einer zarten, kontinuierlichen Perlage und einer weichen, cremigen Mousse.

Duft: In der Nase ist er frisch und verführerisch mit Anklängen von weißfleischigen Früchten.

Geschmack: Am Gaumen ist er trocken, mit köstlich anhaltender Frucht, ansprechender Säure und einer attraktiven mineralischen Note.

Serviovorschlag: Hervorragend als Aperitif und ein idealer Begleiter zu Risotto, gegrilltem Fisch oder weißem Fleisch. Seine gut strukturierte Frucht und knackige Säure machen ihn zum perfekten Begleiter für alle Arten von gebratenen Speisen.

Temperatur: 6 - 8 °C

Gesamtsäure: 5.64 g/l

Ausbau: auf der Hefe

Restzucker: 5.62 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004645304303

EAN Karton: 8004645304365

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 50

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 5