

Pinot Chardonnay Spumante Brut



Artikelnr.:5018

Kellerei: Viticoltori Ponte

Qualität: k.A.

Anbaugebiet: Veneto

Jahrgang: -

Inhalt: 750 ml

Alc.: 11,5 %

PONTE
UOMINI E VIGNE DAL 1948

Artikelgruppe: Schaumwein

Rebsorte: Pinot Bianco, Chardonnay

Farbe: Brillantes Strohgelb mit feiner und anhaltender Perlage.

Duft: Fruchtig und blumiger Duft mit Noten von frischem Obst.

Geschmack: Die feine Perlage und das beeindruckendes Fruchtspiel sorgen für ein elegantes Geschmackserlebnis.

Serviervorschlag: Herrlicher Aperitif. Besonders empfehlenswert als Begleitung von Vorspeisen, ersten Gängen, Fisch und Geflügel.

Temperatur: 6 - 8°C

Gesamtsäure: k.A.

Ausbau: auf der Flasche

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8005011411076

EAN Karton: 8005011411274

Verschlussart: Sektkorken

Kartons pro Palette: 95

Kartons pro Lage: 19

Lagen pro Palette: 5