NIGRA

CRÉMANT

Nigra Crémant

PINOT ROSÉ | ERZEUGERABFÜLLUNG

0,75 L

EXKLUSIV IN UNSEREN VINOTHEKEN & IM ONLINESHOP

REBSORTE	Pinot Rosé
QUALITÄT	Crémant
GESCHMACK	brut nature
ANBAUGEBIET LAGE	Pfalz traditionelle Flaschengärung
TRINKTEMPERATUR	ca. 6-8°C
VERZEHR-EMPFEHLUNG	Ein Traum für die anspruchsvolle Gastronomie: der Crémant Pinot Rosé brut nature passt hervorragend zu rohem Fisch wie Sashimi, Lachs-Tartar, edlem Meeresfrüchte-Ceviche, Austern, Parmaschinken mit Feige oder mildem Ziegenkäse.
CHARAKTERISTIK	Ungeschminkte Perfektion für echte Kenner: Dieser Crémant Pinot Rosé im Geschmack brut nature kommt komplett ohne Versanddosage aus. Das Ergebnis ist ein faszinierend straffer, glasklarer Schaumwein von puristischer Eleganz. Im Bouquet verbinden sich feine Aromen von wilden Walderdbeeren, saftiger Cranberry und Hagebutte mit zarten Brioche- und Hefenoten der langen Flaschengärung. Am Gaumen zeigt er sich ultra-präzise, knochentrocken, mit einer samtig-feinen Perlage und kühler Mosel-Mineralität. Restzucker ca. 0,4 g/l Säure ca. 5,2 g/l Alkohol ca. 12,5% Vol.
INHALT	0,75 l
GTIN *Flasche*	4006975219207
GTIN *Kartonage*	4006975219214

Moselland eG Winzergenossenschaft
Bornwiese 6, D-54470 Bernkastel-Kues
(0 65 31) 57 - 0
(0 65 31) 9 50 57 - 137
info@moselland.de
www.moselland.de
moselland.de/facebook
moselland.de/instagram