



2014 Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut, Rainer Schnaitmann

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Württemberg

Bewertung(en):

Herstellung: 22 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.

Traubensorte(n): 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier

Artikelnummer: 0892814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut
Rainer Schnaitmann

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 50% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier
Trinkreife: Schaumweine sind sofort genussbereit. Einige Jahrgangschampagner können 10 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 22 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren