



2013 Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut, Rainer Schnaitmann

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Württemberg

Produzent: Rainer Schnaitmann

Bewertung(en):

Herstellung: 9 Monate in Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5 %

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

Traubensorte(n): 50% Spätburgunder (Pinot Noir), 50% Schwarzriesling

Artikelnummer: 0892813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Evoé!

Blanc de Noirs Brut
Rainer Schnaitmann

Herkunft: Deutschland

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 50% Spätburgunder (Pinot Noir), 50%
Schwarzriesling

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

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 9 Monate in Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5 %

Service: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren