



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
Originalgebinde: 6er-Karton
Artikelnummer: 0892813075C6100

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