



## **Pinot Rosé Cuvée Spumante Brut**

Le Contesse

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Alkoholgehalt</b>                | 11,0 % vol  |
| <b>Allergene</b>                    | enthält Sulfite   |
| <b>Ausbauart</b>                    | Metodo Martinotti, Stahltank                            |
| <b>Farbe</b>                        | prickelnd   |
| <b>Geschmack</b>                    | trocken   |
| <b>Herkunftsland</b>                | Italien   |
| <b>Hersteller / Abfüller</b>        | Le Contesse srl, via Cadorna 39,<br>IT-31028 Vazzola TV |
| <b>Passt zu</b>                     | Fisch und Geflügel, als Aperitif, als<br>Digestif       |
| <b>Qualität</b>                     | VSQ - Vino Spumante di Qualità                          |
| <b>Rebsorte(n)</b>                  | Pinot Nero, Pinot Bianco                                |
| <b>Region</b>                       | Veneto  |
| <b>Restzucker</b>                   | 12,0 g / Liter  |
| <b>Säure</b>                        | 5,6 g / Liter   |
| <b>Verschlussart</b>                | Naturkorken   |
| <b>Weintyp</b>                      | Spumante  |
| <b>genießen bis</b>                 | 2026  |
| <b>optimale<br/>Trinktemperatur</b> | 6-7 °C  |
| <b>Produktnummer</b>                | 1006700100  |

**Haben Sie noch Fragen zu unseren Weinen?**

Wir beraten Sie gerne! Tel: 040-556 20 20