



## **Pinot Rosé Cuvée Spumante Brut**

Le Contesse

<b>Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Farbe</b>	prickelnd
<b>Ausbauart</b>	Metodo Martinotti, Stahltank
<b>Passt zu</b>	Fisch und Geflügel, als Aperitif, als Digestif
<b>Qualität</b>	VSQ - Vino Spumante di Qualità
<b>Rebsorte(n)</b>	Pinot Nero, Pinot Bianco
<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>	2025
<b>optimale Trinktemperatur</b>	6-7 °C
<b>Herkunftsland</b>	Italien
<b>Region</b>	Veneto
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	11,0 % vol
<b>Hersteller / Abfüller</b>	Le Contesse srl, via Cadorna 39, IT-31020 Vazzola TV
<b>Produktnummer</b>	1006700100

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

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