



aagne
weingut

Perl

Robe
Blanc

Cépage
100% pinot noir

Provenance
AOC Schaffhouse (Appellation d'origine contrôlée)
Produit labellisé du Parc naturel régional de Schaffhouse

Mode de culture
Prestations écologiques requises (PER), récolte manuelle

Élevage
Cuve en acier inox, fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle d'acidité), seconde fermentation en bouteille, méthode champenoise traditionnelle

Classification
Brut

Conseils de dégustation
Apéritif, antipasti, assiettes froides, festivités, etc.

Température idéale
6° à 8° C

Délai de garde
Jusqu'à 4 ans

Teneur en alcool
12 vol. %

Bouteilles disponibles
75 cl

Bouchage
Liège

Caractère
Ce vin a été vinifié selon la méthode traditionnelle de fermentation en bouteille. Il s'impose par son élégance équilibrée, son acidité fraîche et des arômes intrigants. Ce cru mousseux de haute qualité rappelle la pêche et un fin perlage souligne son subtil fondant.

aagne

Perl