

aagne,
weingut

Pinot Noir Rosé

Robe
Rosé

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
Pressurage doux après macération, cuve en acier inox,
fermentation à température contrôlée, sans FML (pas de contrôle
d'acidité), puis filtration, remplissage après 6-8 mois d'élevage

Conseils de dégustation
Apéritif, antipasti, assiettes froides, plats asiatiques, cuisine d'été

Température idéale
6° à 8° C

Délai de garde
Jusqu'à 3 ans

Teneur en alcool
12,5 vol. %

Bouteilles disponibles
75 cl

Bouchage
Liège

Caractère
Rose tendre avec de légers reflets violets. Parfums fins et fruités,
fraise, coing et une touche de bigarreau. Impression de fraîcheur
avec acidité élégante accompagné de corps et de complexité.

