

# Piu Piu Pet Nat Rosé Mosel

Exceptionnel - fruité - nacré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22  
bestellungen@scherer-  
buehler.ch

Origine	Cépage
Mosel	
Producteur	Type de fermeture
FIO Wines	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	52061700
Culinnaire	Élevage
Piu Piu convient aux apéritifs des journées chaudes ou en accompagnement de plats végétariens.	

## À PROPOS DU VIN

Le vin de base encore en fermentation a été mis en bouteille avec les levures encore actives de la fermentation spontanée dans le grand tonneau (foudre/chunk barrel) et ensuite fermé avec des capsules couronne. Même après ce temps, il y avait encore assez de douceur résiduelle pour créer une pression d'acide carbonique suffisante. L'avantage de cette méthode est qu'aucun soufre n'est nécessaire en raison de l'acide carbonique de fermentation formé dans la bouteille. Faites attention lors de l'ouverture, car il y a une pression sur la bouteille!

Qualité: Un vin exceptionnel avec un fort perlage et sans soufre.

## DESCRIPTION

### Couleur

Couleur: Rose dense et nuageux avec des reflets rouge-orange

### Aromatique

Aromatique: Arômes mûrs, fruités et intenses de pommes, de levure, de pain, de sous-bois et de noix.

### Corps

Corps: Attaque très longue avec des arômes présents de baies rouges mûres, de fraises, de raisins, de levure et de pommes. Des tanins bien intégrés et une minéralité discrète complètent le vin.



En savoir plus et commander maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)