

Piu Piu Pet Nat Rosé Mosel

Exceptionnel - fruité - nacré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Mosel

Cépage**Producteur**

FIO Wines

Type de fermeture**Millésime****Maturité de dégustation****Taille de bouteille****Température de service****Teneur en alcool****Numéro d'article**

52061700

Culinaire

Piu Piu convient aux apéritifs des journées chaudes ou en accompagnement de plats végétariens.

Élevage

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