



CUVÉE «VA BENE» PÉT NAT

Pétillant Naturel: heisst 'natürlich prickelnd' und weist auf die natürliche Herstellung hin, sowie auf die Tatsache, dass dieser Perlwein naturtrüb hergestellt ist. Wild perlende Schönheit des Sommers, mit eleganter Mineralität, Anflügen von Rosenblättern, etwas Muskat und frischen zitrischen Noten, die uns in festliche Laune versetzt. Eine unkomplizierte Begleiterin, leichtfüssig, verführerisch und dennoch geheimnisvoll komplex. Grosse Liebe auf den ersten Schluck!

Infos

Rebsorten	Gewürztraminer, Riesling-Sylvaner, Muskat
Klassifikation	Vin de Table Suisse, See- und Bergfreunde
Flasche	75 cl
Alkohol	11,5 % vol.
Trinktemperatur	8 – 10 °C
Lagerfähigkeit	1 – 2 Jahre
Vinifikation	Gärung im Stahltank und auf der Flasche. Kein Degorgieren, keine Filtration, keine Enddosage, keine Schwefelgabe in der Flasche.
Passt zu	Apéro, Spargelrisotto, Käseplatten, Rahmsauerkraut mit gebratenem Felchen.