



Perl

Farbe

Weisswein

Rebsorte

100 % Pinot Noir / Blauburgunder

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Edelstahltank, temperaturkontrollierte Gärung, ohne BSA (kein Säureabbau), zweite Gärung in der Flasche, Traditionelle Methode Champenoise.

Klassifizierung

Brut

Serviervorschlag

Apéro, Antipasti, Kalte Platten, zu festlichen Anlässen, etc.

Serviertemperatur

6 bis 8 ° C

Konsumationszeit

bis 4 Jahre

Alkoholgehalt

12 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

Dieser Wein wurde nach der traditionellen Methode der Flaschengärung vinifiziert. Er überzeugt mit ausgewogenem Geschmack, frischer Säure und spannenden Aromen. Der spritzige, edle Tropfen erinnert an Pfirsich und die feine Perlage wird von einem dezenten Schmelz begleitet.