SCHAUMWEIN / MÉTHODE ANCESTRALE

AUFWIND

Méthode Ancestrale

DAS PRODUKT

Die erste Gärung endet bei Aufwind in der Flasche. PiWi-Sorten aus biologischer Bewirtschaftung, rund zwölf Monate Hefelager und das Degorgieren geben ihm klare, feine Perlage.

HERKUNFT & PROFIL

HERKUNFT
Steiermark / Österreich

REBSORTEN
Cuvée aus PiWi-Sorten

BEWIRTSCHAFTUNG
Biologisch

HERSTELLUNG
Méthode Ancestrale

STIL
Knochentrocken, feinperlig

JAHRGANG
Nicht im Produkttitel angegeben

BESONDERHEIT

Nach rund zwölf Monaten auf der Hefe degorgiert.

PRODUKTINFORMATION

Aktuelle Produktseite auf masser.cc

Weingut Peter Masser KG | Fötschach 41 | 8463 Leutschach, Österreich
weingut@masser.cc | www.masser.cc | +43 3454 467