



Serving the best



Alice Hartmann Rose Brut

ALICE HARTMANN / LUXEMBURG
966186

Rajallisen saatavuuden erittäin tyylikäs taidonnäyte luxemburgilaisesta viininvalmistuksesta. Käyminen viljeltyjen hiivojen avulla. 90 % viineistä on kypsytetty terästankeissa ja 10 % vanhoissa tammitynnyreissä. Viiniä on kypsytetty 12 kuukautta sakan päällä, joka korostaa viinin punaisia hedelmiä. Tämän jälkeen viiniä on kypsytetty vielä 3 kuukautta lisää. Lopputuloksena on erittäin tasapainoinen ja nautinnollinen viini.

Luonnehdinta

Kuiva, hapokas, punamarjainen, vadelmainen, mansikkainen, mineraalinen, hennon paahteinen.

Käyttösuositus

Aperitiivina, salaattien, merenelävien, siipikarjan sekä juustoisten ruokien kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Pinot Noir

Hapokkuus:

Hapokas

Makeusaste:

Kuiva