



Federweiss 2022



75 cl

CHF 16.00

Der Federweisse wird als leichter Rosé der Pinot Noir Traube gekeltert. Die direkte Pressung ganzer Trauben verläuft möglichst schonend und verleiht dem Wein sein zartes Lachsrosa. Anschliessend verläuft die Gärung im Stahltank bei kühlen Temperaturen mit Verzicht auf den biologische Säureabbau. Somit erhalten sich die fruchtigen Aromen und die frische Säure. Als erfrischender Apéritif oder in Begleitung kalter Vorspeisen, wie Melone und Rohschinken oder einem Gazpacho.

Details

Jahrgang:	2022
Genussreife:	Jahrgang + 5 Jahre
Land:	Schweiz
Region:	Schaffhausen
Traubensorte:	Pinot Noir
Passt zu:	Melone und Rohschinken, Gazpacho
Alkoholgehalt:	13%
Trinktemperatur:	9-11°