



Rosé

VDP.Gutswein, Weingut St. Antony (Bio)

Rosé vom biodynamischen Spitzweingut

Beschreibung:

Dieser verführerisch nach Kirschen, Erdbeeren und Wiesenkräutern duftende Rosé vom renommierten Weingut St. Antony begeistert. Ein perfekter Begleiter zu einem leichten Abendessen mit Freunden auf der Terrasse. Aber auch solo ein Genuss.

Aromenprofil:

Feines Rosé, im frischen Bouquet feinwürzig-frisch, und aromatisch. Am Gaumen herrliche Frucht reifer Erdbeeren und Kirschen, dazu frische Wiesenkräuter. Saftig, unkompliziert, gehaltvoll und zugleich verspielt und harmonisch.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut St. Antony (Bio)

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 50% Blaufränkisch (Lemberger)

Artikelnummer: 0926324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé

VDP.Gutswein
Weingut St. Antony (Bio)

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): 50% Pinot Noir, 50% Blaufränkisch (Lemberger)
Trinkreife: Jetzt bis 2027
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-039
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.