

Uno di Uno Rosé

Lupo Meraviglia, Primitivo Rosé Puglia IGT, Botter

Fruchtiger Rose aus der Primitivo-Traube



Beschreibung:

Die Primitivo Trauben bleiben werden angepresst und bleiben dann für knapp 12 Stunden stehen. So können sich genügend Farbstoffe aus den Schalen lösen, um das leichte Rosa dieses fruchtigen und frischen Rose Weins zu erzeugen. Der Wein bleibt bis zum Abfüllen inahltanks, um seine frischen Noten nicht zu verdecken. Trinken Sie ihn einfach so als Aperitif oder kombinieren Sie ihn mit hellem Fleisch.

Degustationsnotiz:

Elegantes, feines Rosé, feinwürzig im Duft, am Gaumen mit wundervoller Frucht saftiger Erdbeeren, Blaubeeren, mit viel Frische und Nachhall. Toller Aperitif ebenso wie mit Fisch oder diversen Antipasti und weißem Fleisch.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Italien

Produzent: Primitivo Rosé Puglia IGT

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 1142023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Uno di Uno Rosé

Lupo Meraviglia
Primitivo Rosé Puglia IGT

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.00/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.