



11 Minutes

Rosé Trevenezie IGT, Pasqua Vigneti & Cantine

Ein zarter Rosé - mit der Stoppuhr gekeltert

Beschreibung:

Nobles Rosa im Glas, ein ganzer Blumenstrauss in der Nase, dabei frisch und leicht am Gaumen, nur ganz zarte Gerbstoffe durch die namensgebenden „11 Minuten“ Kontakt der Schalen mit dem Saft. Am Gaumen etwas rosa Grapefruit, auch etwas zarte Erdbeere, dabei sehr lebendig und sommerlich, macht unmittelbar Lust aufs nächste Glas.

Aromenprofil:

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: Italien

Subregion: Diverses Venetien

Produzent: Pasqua Vigneti & Cantine

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 25% Corvina Veronese, 25% Trebbiano, 25% Syrah, 25% Carmenère

Artikelnummer: 1335424

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

11 Minutes

Rosé Trevenezie IGT
Pasqua Vigneti & Cantine

Herkunft: Italien
Ratings: Vinous 90/100, James Suckling 88/100
Rebsorte(n): 25% Corvina Veronese, 25% Trebbiano, 25% Syrah, 25% Carmenère
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.