



Bardolino Chiaretto Classico DOC

Vigne Alte, Cantina Zeni

Ein Sommerkorb voll Früchte

Beschreibung:

Ein Rosé vom Gardasee? Aber bitte! Ein ganzer Korb voller frischer roter Sommerfrüchte erfreut in der Nase. Aber auch florale Noten von Rosen und Veilchen und eine frische Säure. Ein Rosé, der einfach Freude macht.

Degustationsnotiz:

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
Subregion:	Bardolino
Produzent:	Cantina Zeni
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Rondinella
Artikelnummer:	1202924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bardolino Chiaretto Classico DOC

Vigne Alte
Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.00/20
Rebsorte(n):	100% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.