

Il Fresco Rosé

Prosecco DOC Millesimato, Villa Sandi

Edler Rosé-Prosecco Spumante in Jahrgangsqualität

Beschreibung:

Hier kommt als Partner der Sorte Glera die Pinot Nero Traube hinzu, die zart Rosa schimmert und feine Fruchtaromen von Waldfrüchten, Granatäpfeln und Rosenblüten preisgibt, die dem Gaumen schmeicheln.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Villa Sandi

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 85% Glera, 15% Pinot Nero

Artikelnummer: 1196024



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Il Fresco Rosé

Prosecco DOC Millesimato
Villa Sandi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	85% Glera, 15% Pinot Nero
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.