



Pfefferer Pink

Vigneti Dolomiti IGT, Schreckbichl Colterenzio

The pink side of Südtirol

Beschreibung:

Schon seit längerem hatte man in der Kellerei Schreckbichl darüber nachgedacht, einen Roséwein zu kreieren. Und so schuf man nun den Pfefferer Rosé, der vom Typ her seinem Schwesterwein, der frischen und fruchtigen Weißweincuvée Pfefferer ähnelt. Als Rebsorten kommen sowohl rote wie auch weiße zum Einsatz - Spätburgunder und Merlot werden von Müller-Thurgau ergänzt. Die Reben stehen auf Böden aus Sand und Kalkstein. Nach der Lese gelangen die Trauben auf schnellstem Wege in die Kellerei. Die roten und weißen Trauben werden getrennt gepresst, nach einer wenigen Stunden dauernden Maischestandzeit zur Farbgewinnung dann aber gemeinsam im Edelstahltank vergoren.

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

Produzent: Schreckbichl Colterenzio

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau

Artikelnummer: 1219325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pfefferer Pink

Vigneti Dolomiti IGT
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft: Italien
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc,
Müller-Thurgau
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.