

Cabernet Sauvignon Rosado

Somontano DO, Bodega Enate, Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

Rosado aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon

Beschreibung:
Ein Rosado der Meisterklasse, der hervorragend als Aperitif, zu Tapas, Geflügel und hellem Fleisch wie Kalb passt.
Aromenprofil:
Funkelnder Kirschton, zeigt wundervoll saftige, frische hellrote Frucht, etwas Grapefruit und Cassis, der Auftakt ist pfeffrig-animierend, dann frisch-fruchtig mit schöner Fülle.
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:	Spanien
Subregion:	Somontano
Produzent:	Bodega Enate
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1233525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Rosado

Somontano DO
Bodega Enate

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	3 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch