

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.
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:	Bardolino
Produzent:	Cantina Zeni
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Artikelnummer:	1202925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bardolino Chiaretto Classico DOC

Vigne Alte
Cantina Zeni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Concours Mondial Bruxelles Merit/, Score 17.00/20
Rebsorte(n):	70% Corvina Veronese, 30% Rondinella
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
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