

Alìe Ammiraglia

Rosé Toscana IGT, Frescobaldi

Mediterraner Küsten-Rosé mit maritimer Frische

Beschreibung:

Der Rosé vom Frescobaldi-Weingut Tenuta Ammiraglia präsentiert sich aufgrund seiner Lage unweit des Meeres im Südwesten der Toskana als besonders frisch. Farblich ist er stark an die beliebten Provence-Rosés angelehnt, neben der ausdrucksstarken Syrah-Frucht, die die Aromatik dominiert, wird auch ein kleiner Anteil der Weissweinrebsorte Vermentino zugegeben. Dieser verleiht dem Alìe Extrafrische, Lebendigkeit und viel Glamour.

Degustationsnotiz:

Glänzendes, mittleres Rosa mit violetten Akzenten. Ein zauberhaftes Bouquet nach roten Johannisbeeren, Litschi, aber auch Holunderblüten und eine feine Zimtwürze. Am Gaumen sehr lebendig, klar und von einer prachtvollen Fruchttintensität, nun auch kleine Walderdbeeren und eine Spur weißer Pfeffer, Granny Smith und englische Minze; sehr lebendig und frischebetont weit über die Mitte hinaus, aromatisch nicht nachlassend; rassiges Finale.

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:	Diverse Toskana
Produzent:	Frescobaldi
Ausbau:	4 Monate imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Artikelnummer:	0816022



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Syrah, Vermentino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.