

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:

(st) Lachsfarbenes Rosa mit schönem Glanz. Ein großartig komponiertes Nasenbild, das Noten nach Erdbeeren und Himbeeren ebenso zeigt wie frische zitrische Aromen, rote Johannisbeeren, Kirschen, Limetten und ein Hauch Thymian. Tänzerisch und von feinem Schmelz am Gaumen, fruchtig und rebsortentypisch einige pfeffrige Noten zeigend, glänzend balanciert und unterlegt von einer passenden Frische; elegantes, lebendiges 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:	imahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Vermentino, Syrah
Artikelnummer:	0816024



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Alie Ammiraglia

Rosé Toscana IGT
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Vermentino, Syrah
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.