



Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa, Cantine San Marzano

Rosé-Bestseller aus Süditalien

Beschreibung:

Ein fruchtig-aromatischer Rosato auf Basis der Primitivo, ausdrucksstark und perfekt balanciert. Passt zur leichten Frühlingsküche.

Aromenprofil:

Lachsfarbenes Rosa, orangene Reflexe. Eine offene, feinfruchtige Nase, die an kleine, reife Erdbeeren und Amarenakirschen erinnert, auch getrocknete Aprikosen. Am Gaumen bestätigen sich die rotbeerigen Aromen, nun auch eine sanfte Würze nach Zimt und weißem Pfeffer; sehr fein abgestimmt und saftig, von einer angenehmen Frischnote begleitetes, tänzerisches Finale.

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: Cantine San Marzano

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Primitivo

Artikelnummer: 0882924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Primitivo Rosato Salento IGP

Masseria Pietrosa
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.