



## Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti, Bottega

Eleganter Schäumer aus 100% Pinot Noir

**Beschreibung:**

Ein Premium Spumante Rosé in eleganter Ausstattung aus dem Hause Bottega.

**Aromenprofil:**

Zarte hellrosa Farbe mit pfirsichfarbenen Reflexen. Ein ausgewogener Duft von kleinen, roten Waldbeeren wie Erdbeeren und Johannisbeeren, auch eine dezente Hefenote und sanfte Mandelblüten. Am Gaumen eröffnet wiederum eine beerige Frucht, unterstützt von einer passenden Fruchtsüsse und einer guten Frische, auch eine Spur Zimt; die Perlage ist fein und unterstützt das Gaumenbild aufs Schönste; aromatischer, sehr eleganter Abgang.

**Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

**Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Italien

**Produzent:** Bottega

**Ausbau:** 18 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 100% Pinot Nero

**Artikelnummer:** 08875--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Pinot Nero Spumante Rosé Gold

Il vino dei poeti  
Bottega

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Pinot Nero
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.