



Cassiopea

Rosato Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Rosato von bestem Terroir

Beschreibung:

Kassiopeia ist in der griechischen Mythologie die Gemahlin des Kepheus und Mutter von Andromeda. Das Sternbild der Kassiopeia kann man mit etwas Glück in klaren Sommernächten am Himmel über dem prestigeträchtigen Bolgheri entdecken. Der fein nach Waldbeeren duftende Rosé kommt vom Weingut Poggio al Tesoro, das der Veroneser Familie Allegrini gehört.

Aromenprofil:

(st) Intensives Rosa. Frisch gepflückte Kirschen und Erdbeeren in der bezaubernden, nach Sommer duftenden Nase, unterlegt von etwas weißem Pfeffer und weißen Blüten. Am Gaumen bestätigen sich die kleinbeerigen Aromen, auch Preiselbeeren sind auszumachen; sehr aromatisch und eine wunderbare Frische und Eleganz ausdrückend, präzise vinifiziert; eine feine Salbeinote im erstaunlich langanhaltenden Abgang.

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: Bolgheri

Produzent: Poggio al Tesoro

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Cabernet Franc, 30% Merlot

Artikelnummer: 0948724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cassiopea

Rosato Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Herkunft:	Italien
Ratings:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Franc, 30% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.