



Rosé

Eins-Zwei-Zero, Entalkoholisiert, JJ Leitz

Edler Aperitif-Rosé mit schöner Frucht

Beschreibung:

Passt hervorragend zu frischen Salaten, leichter Pasta oder asiatischen Gerichten

Aromenprofil:

Funkelndes, edles Rosé, zeigt im Duft und am Gaumen herrlich frische Anklänge von Himbeeren, Citrusfrüchten und Walderdbeeren. Er bietet viel Genuss, reife Frucht und schöne Saftigkeit mit trockenem Charakter und einer bemerkenswerten Dichte und Cremigkeit.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Entalkoholisiert

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 11689--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé

Eins-Zwei-Zero
Entalkoholisiert

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 17/20
Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.