



Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Aromatischer Merlot-Rosé von Tamborini

Beschreibung:

Der junge Rosato di Merlot aus dem Tessin ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen und verspricht grossen Trinkgenuss. Der Osé ist ein idealer Aperitif und gut kombinierbar mit frischen und leichten Gerichten.

Aromenprofil:

Helles Rosé, orangene Reflexe. Ein bezauberndes Nasenbild, elegante Noten nach kleinen, roten Beeren offenbarend, an Kirschen und Erdbeeren erinnernd, gepaart mit etwas Golden Delicious und rotem Pfeffer. Am Gaumen zeigt sich viel Lebendigkeit und Temperament, rote Johannisbeeren und einige Brotkrustentöne, facettenreich und saftig; mittellanges 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: Schweiz

Produzent: Tamborini

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1221123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.