



## Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Neu auch in Rosé

**Beschreibung:**

Erst seit kurzer Zeit erlaubt das Consorzio Prosecco DOC die Produktion von Rosévarianten. Neben der für Prosecco üblichen Traubensorte Glera enthält der Rosé- Prosecco 10 bis 15% Pinot Nero.

**Aromenprofil:**

Lachsfarbenes Rosé mit schönem Glanz. Kirschen, Himbeerlikör und einige zitrischen Noten in der wohlbalancierten Nase, auch etwas getoastetes Weißbrot und verblühte Rosenblätter. Am Gaumen sehr elegant und ausgeglichen, die rotbeerigen Noten der Nase bestätigen sich, auch gelbe Johannisbeeren, nicht zu trocken und von einer feinen Mousse unterlegt; aromatisch anhaltend im 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:** Contarini

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 11.0%

**Rebsorte(n):** 87% Glera, 13% Pinot Nero

**Artikelnummer:** 1251523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato  
Contarini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Glera, 13% Pinot Nero
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	11.0%
<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.