



Rosé Prickelnd

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Prickelnder Rosé ganz ohne Alkohol

Beschreibung:

Dieser Schäumer begeistert mit sanfter Ausgeglichenheit und lebendiger Perlage in einem fruchtig-frischen Zartrosa. Die eigenen Grundweine werden auf besonders schonende Weise entalkoholisiert, sodass die natürlichen Aromen bewahrt bleiben.

Degustationsnotiz:

Ein herrlicher alkoholfreier Rosé mit einer perfekten Balance aus fruchtig-frischer Frucht und lebendiger Perlage. Im Abgang mit feiner und dezenter Süße roter Beerenfrucht und Pflaumen im Einklang mit lebhafter Säure.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Kolonne Null (Bio)

Ausbau: 6 Monate imahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir), St. Laurent

Artikelnummer: 12973--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé Prickelnd

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17/20
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir), St. Laurent
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	6 Monate im Stahltank
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.