

Campo al Mare Rosato

Bolgheri DOC, Tenuta Campo al Mare, Tenute Ambrogio & Giovanni Folonari

Mediterrane Frische aus Bolgheri

Beschreibung:

Der Rosato von Campo al Mare stammt aus dem Herzen der renommierten DOC Bolgheri an der toskanischen Küste. Er verbindet den maritimen Einfluss mit der Eleganz internationaler Rebsorten und zeigt sich als fein balancierter Rosé mit moderner Stilistik. Klar, frisch und animierend – dieser Rosato steht für unkomplizierten Genuss mit Anspruch und das Lebensgefühl der toskanischen Küste.

Aromenprofil:

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: Tenuta Campo al Mare

Ausbau: 4 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 1397324



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Campo al Mare Rosato

Bolgheri DOC
Tenuta Campo al Mare

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 91/100
Rebsorte(n):	100% Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	4 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.