

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano, Cà dei Frati

Vom renommierten Gardasee-Produzenten

Beschreibung:

Das Weingut Cà dei Frati liegt am südlichen Ufer des Gardasees. Die Gropello-Traube verleiht der Cuvée ihre einzigartige Frucht und ihre Langlebigkeit. Der Rosato dei Frati zeichnet sich durch eine feine, mineralische und gut eingebundene Frische aus.

Aromenprofil:

Zwiebelschale-farbenes Rosa mit schönem Glanz. Kleine, rote Beeren, an Kirschen und Walderdbeeren erinnernd, auch eine zarte Zimtnote. Am Gaumen sehr fruchtbetont, ergänzt durch eine lebendige Frische, von schöner Konzentration und sanfter Würze; mittellanges, temperamentvolles 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: Italien

Produzent: Cà dei Frati

Ausbau: 5 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera

Artikelnummer: 1658422



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosa dei Frati

Vino Rosato Italiano
Cà dei Frati

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	60% Gropello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese, 10% Barbera
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.