



## Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines, Sexy Wines

Nach Champagner-Methode in der Flasche fermentiert

**Beschreibung:**

Hervorragend als Aperitif, zu leichten Mahlzeiten und Braten oder sogar zu Desserts.

**Degustationsnotiz:**

Zartes, edles Pink, subtile Nase mit roten Früchten, Zitrus und Gewürzen. Am Gaumen mit schöner Zitrusfrische, wieder roten Beeren, Erdbeere, Brioche und viel Komplexität und Länge. Schöner, attraktiver Nachhall. Toller Rosé, der angenehm trocken ausgebaut wurde und großes Trinkvergnügen verspricht.

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Portugal
<b>Region:</b>	Alentejo
<b>Produzent:</b>	Sexy Wines
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Castelão, 50% Touriga Nacional
<b>Artikelnummer:</b>	10386--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines  
Sexy Wines

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Castelão, 50% Touriga Nacional
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	9 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren