



2021 Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC, Tamborini

Aromatischer Rosé von Tamborini

Beschreibung:

Der junge Rosato di Merlot aus dem Tessin ist eine wahre Entdeckung unter den Roséweinen und verspricht grossen Trinkgenuss. Der Osé ist ein idealer Apérowein und gut kombinierbar mit frischen und leichten Gerichten.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

| | |
|-----------------------|----------------------|
| Herkunftsland: | Schweiz |
| Region: | Tessin |
| Produzent: | Tamborini |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Ausbau: | 6 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.3 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 100% Merlot |
| Artikelnummer: | 1221121 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Osé

Rosato di Merlot Ticino DOC
Tamborini

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Schweiz |
| Bewertung(en): | Score 17.5/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Merlot |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 6 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.3 % |
| Service: | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |