



Rosé Brut Spumante



KLASSIFIZIERUNG

Spumante



REBSORTE

Verschnitt verschiedener Sorten



ALKOHOLGEHALT

11% vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Den Most erhält man durch eine besonders sanfte Pressung der Trauben, um die Extraktion von Farbe und Gerbstoffen (Tannine) aus den Schalen zu begrenzen. Nach der ersten Gärung bei 18°C wird der Wein nach der Chamatmethode zum Schaumwein weiterverarbeitet, um das fruchtige zu Aroma erhalten.

FARBE

Ein leuchtendes, zartes Rosé mit einer feinen und zarten Perlage.

BOUQUET

Angenehm intensiv und fruchtig, ein an Renetten erinnerndes Bouquet mit leichten Noten roter Beeren.

GECHMACK

Weich und fließend am Gaumen mit Blumen- und Fruchtnoten.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 5 bis 7 °C zu servieren

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Ausgezeichnet als Aperitif, aufgrund des harmonischen Geschmacks passt dieser Wein auch hervorragend zu leichten Nudelgerichten, Gemüserisotto und Suppen. Er ist der ideale Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten, vor allem Fritüren und Gerichten auf der Basis von rohem Fisch.