VINOVERSUM

Seit 1994



Rosé Spumante «Col de Mez» Extra dry

Produzent Colli del Soligo Land/Gebiet Italien/Veneto

Appellation Vino Spumante Rosato

Produkt Schaumweine

Traubensorte(n) Raboso (70%), Pinot Noir (30%)

Anbau Traditionell

Ausbau Im Edelstahltank und danach

im Charmat-Verfahren

versektet

Alkoholvolumen 11.5% Restzucker 13.0 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 6 bis 8 Grad

Optimaler Genuss jetzt trinkbereit bis innert zwei Jahren

Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er Kt

Preis CHF 13.90

Seine lachsrosa Farbe und den etwas kräftigeren Körper erhält dieser Rosé Spumante dank der Sorte Pinot Noir. Am Gaumen überrascht er mit seiner feinfruchtigen Art und der angenehm weichen Perlage. Er empfiehlt sich als Aperitif und in Kombination mit Fischgerichten wie geräucherten und rohen Lachs- und Thunfischfilets, Meeresfrüchtesalaten und Krustentieren. Und ebenso perfekt zu Risotto.