



Venti San Zeno Pas Dosé

Spumante Bianco di Merlot, Ticino DOC, Tamborini

Beschreibung:

Aromenprofil:

Mittleres Gelb mit schönem Glanz. Eine facettenreiche Nase mit abwechselnd blumigen und fruchtigen Noten, an rote Beerenfrüchte wie Johannisbeeren und Himbeeren erinnernd, dazu ein zarter Akazienduft. Eine weiche und feine Perlage eröffnet am Gaumen, gefolgt von einer zauberhaften Frische und einigen mineralischen Akzenten, dazu gesellen sich Röstaromen und Brotkrustentöne, insgesamt sehr ausgewogen und harmonisch bis ins lange nachhallende Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Ticino DOC
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	1301322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Venti San Zeno Pas Dosé

Spumante Bianco di Merlot
Ticino DOC

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.