



## Bacio d'Oro Rosé

Prosecco DOC, Extra Dry, Perlage (Bio)

Ein leichter und beschwingter Rosé-Prosecco

### **Beschreibung:**

Erst seit kurzer Zeit erlaubt das Consorzio Prosecco DOC die Produktion von Rosévarianten. Der biozertifizierte Rosé Bacio d'Oro ist ein wunderbar ausgeglichener, fruchtbetonter Prosecco mit schöner Lebendigkeit und viel Italianità – überraschend und vibrierend lebendig. Neben der für Prosecco üblichen Traubensorte Glera enthält der Rosé-Prosecco 10% bis 15% Pinot Noir.

### **Aromenprofil:**

Helles Rosa mit granatfarbenen Akzenten. Fein Zitrische Noten, Mandelblüten und kleine Walderdbeeren in der sehr eleganten, fruchtbetonten Nase, schliesslich ein Hauch Orangenzeste. Am Gaumen zeigt sich eine schöne Lebendigkeit und Frische, zart moussierend, wiederum Noten nach Agrumen und Himbeeren, balanciert; eine angenehme Fruchtsüsse führt ins mittellange 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:**

Italien

### **Subregion:**

Diverses Venetien

### **Produzent:**

Extra Dry

### **Ausbau:**

im Stahltank

### **Weinbau:**

Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127

### **Alkoholgehalt:**

11.0%

### **Trinkreife:**

Jetzt trinkreif

### **Rebsorte(n):**

90% Glera, 10% Pinot Noir

### **Artikelnummer:**

1088223

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Bacio d'Oro Rosé**

Prosecco DOC  
Extra Dry

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 90% Glera, 10% Pinot Noir  
**Trinkreife:** Jetzt trinkreif  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: IT BIO 002 5127  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 11.0%  
**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.