



Rosé

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Alkoholfreier Roségenuss mit vollem Geschmack

Beschreibung:

Die frische und elegante Mineralität vermittelt den typischen französischen Charakter eines Rosés aus der Provence, der lebendig und fruchtig ist.

Aromenprofil:

Zartes, elegantes und recht helles Lachsrosa, im Duft dominieren Aromen von Weinbergpfirsich, feine Kräuterwürze sowie dezent floralen Noten. Bleibt stets auf der frischen Seite durch seine elegant-mineralische Art und feiner Mineralität. So macht er zu vielen Speisen eine Gute Figur.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Kolonne Null (Bio)

Ausbau: 6 Monate im Stahltank

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault

Artikelnummer: 1374024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosé

Entalkoholisiert / désalcoolisé
Kolonne Null (Bio)

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 17.5/20
Rebsorte(n): 35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: 6 Monate im Stahltank
Servier: Für den optimalen Genuss von Roséweinen
empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis
10°C.