



## Rosé

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Kolonne Null (Bio)

Roségenuss ohne Alkohol mit vollem Geschmack

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

**Passt zu:**

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

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Kolonne Null (Bio)

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

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

**Artikelnummer:** 1374024

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Rosé**

Entalkoholisiert / désalcoolisé

Kolonne Null (Bio)

**Herkunft:** Deutschland

**Ratings:** Score 17/20

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

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Ausbau:** 6 Monate im Stahltank

**Servier:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren