



## 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 imahltank

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

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Ratings:</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Grenache, 35% Syrah, 30% Cinsault
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	6 Monate imahltank
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren