



ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Der Gute-Laune-Rosé: köstlich und unbeschwert

Beschreibung:

Der Name verspricht nicht zu viel – dieser Roséwein aus dem Hügelland Rheinhessens ist ein echtes Multitalent und nicht ohne Grund einer der beliebtesten Rosés unserer Kunden. Dieser bezaubernde ALLESKÖNNER® besticht durch seine verführerische Frucht nach saftigen Beeren und ist wie geschaffen für die frische Küche.

Aromenprofil:

Feines, leuchtendes Rosé, im Duft mit reifen Erdbeeren, Himbeeren und frisch gepflückten Wiesenkräutern. Herrlich saftig und lebendig am Gaumen, zeigt schöne Tiefe, Unbeschwertheit und pure Animation bis in den Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Grillwürsten, Maultaschen, Lachs und Gemüse vom Grill, Carpaccio, Tatar und Gemüseaufläufen. Ebenso passend zu Salaten mit Fisch oder Fleisch, Pizza und Speckquiche.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Rebsorte(n): 40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder

Artikelnummer: 0817925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

ALLESKÖNNER® Octopus

Rosé trocken

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	40% Spätburgunder (Pinot Noir), 40% St. Laurent, 20% Dornfelder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.