



Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini

Prosecco-Genuss in Rosé

Beschreibung:

Erst seit kurzer Zeit erlaubt das Consorzio Prosecco DOC die Produktion von Rosévarianten. Neben der für Prosecco üblichen Traubensorte Glera enthält der Jahrgangs-Rosé-Prosecco Le Calle von Contarini 10 bis 15% Pinot Nero.

Aromenprofil:

Lachsfarbenes Rosé mit schönem Glanz. Kirschen, Himbeerlikör und einige zitrischen Noten in der wohlbalancierten Nase, auch etwas getoastetes Weissbrot und verblühte Rosenblätter. Am Gaumen sehr elegant und ausgeglichen, die rotbeerigen Noten der Nase bestätigen sich, auch gelbe Johannisbeeren, nicht zu trocken und von einer feinen Mousse unterlegt; aromatisch anhaltend im Abgang.

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

Produzent: Contarini

Ausbau: 1 Monat im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.0%

Rebsorte(n): 88% Glera, 12% Pinot Noir

Artikelnummer: 1251525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Calle Rosé

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato
Contarini

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	88% Glera, 12% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	1 Monat 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.