



Rosato di Merlot Rovere

Ticino DOC, Gialdi Vini

Barriqueverfeinerter Rosé von Gialdi

Beschreibung:

Der neue Rosato Rovere aus dem Hause Gialdi Vini ergänzt das imposante Portfolio des Tessiner Winzers um eine weitere Attraktion. Der 100%ige Merlot im zarten Rosé wurde in grossen Eichenfässern und in Barriques ausgebaut, was ihm eine Komplexität verleiht, die ihn auch zu, glänzenden Begleiter eines Gerichtes der leichten Küche macht. Die ergänzende Frische sorgt für viel Saftigkeit, der Abgang ist erstaunlich lang und sehr aromatisch. Die Produktion ist limitiert. Die Handschrift des Önologen Fredi De Martin unverkennbar.

Aromenprofil:

Helles Rosé, orangene Reflexe. Kleine, rote Beeren, die an Erdbeeren und Kirschen erinnern, paaren sich mit weissen Blütendüften und etwas Orangenschale. Am Gaumen gefällt die elegante und gleichzeitig dynamisch sich entwickelnde Frucht, nun auch Johannisbeeren und etwas Limette, ergänzt durch eine passende Frische und etwas Vanille; aromatisch nicht nachlassend bis in den temperamentvollen, lebendigen Abgang.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Gialdi Vini

Alkoholgehalt: 13.0%

Artikelnummer: 1175325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosato di Merlot Rovere

Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.